

Lidenlund Lager

Style: Dark Lager

Brewer: Jens Groen

Vital Statistics

Volume	25	litres
OG	1059	
Boil Volume	25	litres
Boil gravity	1059	
Alcohol (ABV)	5.9	%
Colour	22	EBC (Deep amber / light copper)
Bitterness	21	IBU
BU:GU	0.36	
FG	1014	



Fermentables

Pilsner Malt	3	EBC	5200	g
Cara Red	40	EBC	700	g
Cara Munich I	100	EBC	700	g
Flaked Oats	4	EBC	300	g
			6900	g

Mash schedule

55 grader 10 minutter, 65 grader 90 minutter, 77 grader 10 minutter
Total grain weight for mash: 6900 g

Hops

Saaz	3.5	%	45	g	60	min
Saaz	3.5	%	25	g	30	min
Saaz	3.5	%	15	g	10	min

Misc Ingredients

Fermentation

Fermentation	Lallemand NovaLager	10	°C	21	days
--------------	---------------------	----	----	----	------

Details

Start med 20 liter vand i gryden og varm 12 til 14 liter vand til 78 grader, som bruges til eftergydning, så du ender op med ca 26 liter urt til kogning.
7 gram urt tilsættes de sidste 10 min