

# MORFARS Go`Nat Øl

**Style: Strong Dark Belgian Ale**

**Brewer: Jens Groen**

## Vital Statistics

|               |                 |
|---------------|-----------------|
| Volume        | 25 litres       |
| OG            | 1085            |
| Boil Volume   | 25 litres       |
| Boil gravity  | 1085            |
| Alcohol (ABV) | 8.9 %           |
| Colour        | 121 EBC (Black) |
| Bitterness    | 29 IBU          |
| BU:GU         | 0.34            |
| FG            | 1017            |



## Fermentables

|                  |          |               |
|------------------|----------|---------------|
| Pilsner Malt     | 3 EBC    | 4000 g        |
| Munich Malt      | 20 EBC   | 2000 g        |
| Special B        | 230 EBC  | 500 g         |
| Melanoidin Malt  | 69 EBC   | 200 g         |
| Flaked Oats      | 4 EBC    | 500 g         |
| Extra Black Malt | 1500 EBC | 100 g         |
| Kandis (dark)    | 500 EBC  | 2000 g        |
|                  |          | <b>9300 g</b> |

## Mash schedule

55 degrees 10 minutes, 66 degrees for 90 minutes, 77 degrees for 10 minutes.  
Total grain weight for mash: 7300 g

## Hops

|                 |       |      |        |
|-----------------|-------|------|--------|
| Northern Brewer | 9.9 % | 35 g | 60 min |
| Saaz            | 3.5 % | 25 g | 30 min |
| Fuggles         | 6.4 % | 10 g | 5 min  |

## Misc Ingredients

## Fermentation

Fermentation                      Lallemand Abbaye                      24 °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.

7g urt de sidste 10 min. 2 kg hjemmelavet sirup koger med de sidste 15 minutter, 30 g lakridsrod koger med de sidste 20 min. Hjemmelavet sirup 2 kg sukker, 1 liter vand og 2 spsk citronsaft røres sammen i en tykbundet gryde og varmes op til 140 grader.