

Nr. Nissum Double

Style: Dubbel

Brewer: Jens Groen

Vital Statistics

Volume	25 litres
OG	1067
Boil Volume	25 litres
Boil gravity	1067
Alcohol (ABV)	6.7 %
Colour	82 EBC (Black)
Bitterness	19 IBU
BU:GU	0.28
FG	1016



Fermentables

Pilsner Malt	3 EBC	4500 g
Cara Munich I	100 EBC	700 g
Cara Red	40 EBC	400 g
Cara Aroma	350 EBC	250 g
Melanoidin Malt	69 EBC	100 g
Roasted Barley	1100 EBC	50 g
Kandis (dark)	500 EBC	1000 g
Flaked Oats	4 EBC	500 g
		7500 g

Mash schedule

10 minutter 55 grader, 90 minutter 67 grader, 10 minutter 77 grader
Total grain weight for mash: 6500 g

Hops

East Kent Golding	4.4 %	40 g	60 min
East Kent Golding	4.4 %	15 g	30 min
East Kent Golding	4.4 %	10 g	5 min

Misc Ingredients

Fermentation

Fermentation	Lallemand Abbaye	23 °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 koger med de sidste 10 minutter, kandis = hjemmelavet sirup koger med de sidste 10 minutter. Hjemmelavet sirup 1 kg sukker, 1/2 liter vand og 1 spsk citronsaft røres sammen i en tykbundet gryde og varmes op til 150 grader.