

# Sorte Per

**Style: Sweet Stout****Brewer: Jens Groen**

## Vital Statistics

Volume	25 litres
OG	1060
Boil Volume	25 litres
Boil gravity	1060
Alcohol (ABV)	5.9 %
Colour	95 EBC (Black)
Bitterness	19 IBU
BU:GU	0.32
FG	1015



## Fermentables

Vienna	7 EBC	4000 g
Crystal Malt	150 EBC	300 g
Cara Gold	120 EBC	300 g
Roasted Barley	1100 EBC	500 g
Chocolate Malt	900 EBC	300 g
Flaked Oats	4 EBC	1500 g
		<b>6900 g</b>

## Mash schedule

55 degrees 10 minutes, 66 degrees for 90 minutes, 77 degrees for 10 minutes.  
Total grain weight for mash: 6900 g

## Hops

East Kent Golding	4.4 %	40 g	60 min
Saaz	2.8 %	20 g	30 min
Fuggles	6.0 %	10 g	5 min

## Misc Ingredients

## Fermentation

Fermentation                      Lallemand Windsor Ale                      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 g klar urt opløses i vand, tilsættes de sidste 10 min.