

BeerCalc: 2 imperial nisseøl Michael Hartmann

Style: Dark Belgian

Brewer: khblopskrift

Vital Statistics

Volume	21 litres
OG	1067
Boil Volume	23 litres
Boil gravity	1061
Alcohol (ABV)	6.2 %
Colour	92 EBC (Black)
Bitterness	64 IBU
BU:GU	0.96
FG	1020



Fermentables

Pilsner Malt	3 EBC	4000 g
Munich Malt	25 EBC	750 g
Crystal Malt	135 EBC	400 g
Melanoidin Malt	70 EBC	400 g
Chocolate Malt	1000 EBC	333 g
Flaked Oats	4 EBC	215 g
Roasted Barley	1200 EBC	200 g
Special B	350 EBC	200 g
Maltodextrin	0 EBC	500 g
		6998 g

Mash schedule

68 grader i 60 min, 78 grader i 15 min

Total grain weight for mash: 6498 g

Hops

Topaz	16.0 %	30 g	60 min
Topaz	16.0 %	20 g	15 min

Misc Ingredients

Fermentation

Fermentation SafAle US-05 20 °C 21 days

Details

Brygdag 17/5-19. Ubehandlet Herfølgevand.

malttyper. Tydelig mørk stenfrugt fra vindruesiruppen og sødme fra laktosen. Et udemærket bud på en "Julet" øl. 21/5-19 1013. 5,6% meget tåget sortbrun farve. Smager alt for "brændt" igennem, fra de mørke malttyper. 450g laktose tilsættes i gærspanden. 13/6-19 FG 1027 – Høj FG skyldes Laktosen. - Der flaskes.

14/9-19 Der prøvesmages.

Blød og rund som en nisseøl. Meget lidt kant tilbage fra de sorte

