

ENGELSK STARK BITTER

**Recept beräknat för ca 70% totalt utbyte.
Satsvolym 20 liter.
Kokvolym: ca 24 liter.
Densitet före kok: 1.051.**

**Original Gravity: 1.059.
Final Gravity: 1.016.
IBU: ca 34.
Färg: ca 28 EBC.**

Alexander Sjölund tog hem segern i Humlegårdens interna, men oerhört prestigefyllda, tävling med en excellent ESB.

"En balanserad mörk och maltig öl som passar till maten såväl som till den ensamma njutstunden när barnen har somnat. Perfekt till årets första grillsession. När man är varmare i sinnet än i kroppen."

**MALT OCH EXTRAKTGIVARE (5,38 KG)
4,2 KG (78%) — EXTRA PALE MARIS OTTER MALT (CRISP)
0,75 KG (14%) — CARA MALT (CRISP)
0,43 KG (8%) — MEDIUM CRYSTAL (CRYSTAL 240 CRISP)**

**Mäskning
65 °C — 60min
78 °C — 5 min**

**HUMLE (KOKTID VÖRTKOK 60 MIN)
60 G (29 IBU) — BRAMLING CROSS (4,9%) — KOK — 60 MIN
20 G (05 IBU) — BRAMLING CROSS (4,9%) — KOK — 15 MIN
20 G (00 IBU) — BRAMLING CROSS (4,9%) — KOK — 0 MIN.**

**TORRJÄST
Fermentis Safale S-04
eller
FLYTANDE JÄST
Wyeast 1768 English Special Bitter**

**Primärjäs i ca 19 °C i 14 dagar.
Tappa sedan upp på flaskor och tillsätt normal dos primningsocker för kolsyrejäsningen (5-6 gram per liter).
Eller tappa på fat och trycksätt till önskad grad av bubblighet.**



Mr. Malt
A world of brewing solutions