

Dusk la Chouffe

Style: Lys stærk belgisk ale

Brewed by: Jan Hyldebrandt-Larsen / Humledusk.dk

Statistics

Volume: 25 liters
OG: 1074
FG: 1010
Alcohol: 8.4 % by vol.
Colour: 12 EBC
Bitterness: 32 IBU

Fermentables

Pilsner Malt 3 EBC 8125 grammes
Kandis (light) 500 grammes
Cara Pils 37 EBC 625 grammes

Mash schedule: 68° i 70 min, 70° i 15 min

Hops

Saaz 4.0% alpha 32 grammes 60 minutes
Saaz 4.0% alpha 32 grammes 30 minutes
Styrian Golding 3.6% alpha 44 grammes 15 minutes
Styrian Golding 3.6% alpha 50 grammes 5 minutes

Fermentation

Yeast: 3522 Belgian Ardennes
Fermented at 20 degrees C for 12 days.
Fermented at 20 degrees C for 8 days.

Comments:

Tilsæt 22 gr frisk knust korianderfrø og 9gr "klar urt" sammen med 3 humlesok Tilsæt allerede kogt (kog kandis i lidt vand i en gryde) kandis sammen med sidste humlesok.

Læs mere om brygget på - www.humledusk.dk