

# Bryglog

Contributed by Lars Kromann  
søndag, 21 januar 2007  
Last Updated mandag, 30 august 2010

Her er brygloggen så i kan se hvad vi har været ved at lave samt resultatet.  
Forkortelsen CB betyder at opskriften er taget fra bogen Clonebrews.

Bryg

Dato

Mængde

Resultat

Min første ale

28/8-04

22 l

Absolut drikkeligt, men forholdsvis bitter og humlet.

Newcastle Brown Ale (CB)

20/11-04

50 l

Drikkeligt, men ekstrem uklar hvilket nok skyldes at vi ikke filterede(vores første all-grain).

Brains Traditional Welsh Ale (CB)

5/3-05

19 l

Har en underligt snert af fersken, men det fortager sig vel ved lagring:-)

Newcastle Brown Ale (CB)

Brygget

50 l

Vi splitter portion i to for at vurdere gærins betydning for smagen. Vi forgærede med henholdsvis London Ale og London Ale III.

Schneider Weisse Aventinus (CB)

Brygget

20 l

Brugte Weinstphan gær i stedet for den anbefalede. Øllen virker parfumeret og man kan næsten smage alkoholen.

Nimbus Sailor Stout, Blackbird

5/5-05

25 l

Glemte urten og kogte 15 min. længe med bitterhumlen - OG 1047.

Penguin LeftOver

13/7-05

20 l

En blanding af alle tidligere rester.

Celis wit

?

40 l

Celis wit klon der blev forbavsende god.

Newcastle Brown Ale (CB)

18/2-06

40 l

Problemer med gæren, så brugte Safale US-56.

Nu har den stået noget tid, men den har en underlig smag

Penguin Rye No1

17/3-06

25 l

Forsøg på en hjemmelavet Rye.

Hoegaarden

11/11-06

25 l

Forsøg på at lave et Hoegaarden

Penguin Leftover Wheat

17/11-06

25 l

Lidt rester vi har blandet. Celis wit13/10-0740 l Celis wit klon.Hvede med hylt

24/04-10

25 l

Så blev der endelig tid til at brygge lidt hvede. Anchor Celebration Ale (juleøl)

29/08-10 20 l Så blev dette års julebryg lavet. Mørk øl med anis, muskat og vanilie.