

# Honey I'm Home

---

Volume: 600 liters  
OG: 1100  
FG: 1017  
Alcohol: ca. 11 % by vol.  
Colour: 52 EBC (Dark brown)  
Bitterness: 20 IBU

## Malt

Pale Malt 112,5 kg  
Cara Aroma 6 kg  
Cara Munich 1 12,5 kg  
Melanoidin Malt 12,5 kg  
Carafa Special Malt 4 kg  
Vienna 25 kg

## Sugar and fruit

10 kg st. melis opløst i kogende vand, tilsættes i kedlen  
10 kg hjemmelavet kandissukker tilsættes i kedlen.  
25 kg honning pasteuriseret i kogende vand; tilsættes under stormgæring  
4 kg rosiner karamelliseret i kandissukker og flamberet i 1 flaske brun rom.

## Mash schedule

67°C i 60 min. 75°C i 15 min.

## Hops and spices

Northdown	8.4%	alpha	350	grammes	60	minutes
Northdown	8.4%	alpha	1000	grammes	15	minutes
Zeus	15%	alpha	250	grammes	5	minutes
Tørret timian			24	grammes	1	minutes

## Yeast

Mix af T-58 + WB-06 pitchet ved ca. 20 grader C. Brug 15-20 gram af hver rehydreret i lunkent, sterilt vand

Karboneres med max 5 gr alm. hvid sukker per liter + frisk tørgær

## Fremgangsmåde

### Kandissukker

Kandissukker fremstilles ved at alm. stødt melis opvarmes sammen med en smule vand mellem 120-160 grader C indtil det har den ønskede farve. Det kan godt tage flere timer. Læs mere her:

[http://www.franklinbrew.org/brewinfo/candi\\_sugar.html](http://www.franklinbrew.org/brewinfo/candi_sugar.html) eller i Randy Moshers bog Radical Brewing (<http://www.radicalbrewing.com/>).

### Flamberede rosiner

Noget af det hjemmelavede kandissukker tages fra og rosinerne svitses heri indtil de begynder at karamellisere. Men gryden er varm hældes rom på og der sættes ild til. Rør lidt rundt i blandingen mens det brænder. PAS PÅ: Brændende sukker virker omtrent lige som napalm.

### Forgæring

Det er vigtigt ikke at overpitche. Gæren skal have lov til at arbejde lidt så der bliver dannet tilstrækkeligt med smagfulde estere. På den anden side skal der være rigelig gær, så øllet gærer fuldt ud. Er du i tvivl, er det bedre at bruge for meget end for lidt.