

Bryggeskjema

Bryggedato	2016-03-14
Tappedato	
Type	American Pale Ale
Volum etter kok	l
OG	1.056
IBU	43

Brygger	Tre Ingeniører og En Sykepleier
Ølnavn	Hoppla
Volum før kok	75 l
SG før kok	1.
FG	1.012
ABV	5.8 %

Malt

Type	Mengde
Maris Otter Ale Malt	12 kg
Hvete Malt	0.4 kg
Cara Ruby Malt	0.7 kg
Pale Crystal Malt	0.4 kg
Biscuit Malt	0.4 kg
Munich Malt	0.7 kg
	kg
	kg
	kg
	kg
	kg

Humle

Type	% alpha	Mengde	Koketid
Columbus (CTZ) Pellets	15.5 %	42 g	60 m
Columbus (CTZ) Pellets	15.5 %	42 g	15 m
Columbus (CTZ) Pellets	15.5 %	42 g	5 m
Columbus (CTZ) Pellets	15.5 %	84 g	0 m
Centennial whole hops	8.7 %	100 g	Tørr m
	%	g	m
	%	g	m
	%	g	m
	%	g	m
	%	g	m

Gjær

Type	Mengde
WLP051 California Ale V Yeast	3 pk

Annet

Hva	Mengde	Når
Honning	600 g	Under kok

Notater

44.1 L strikevatn
42.7 L spargevatn
11.8 L vatn absorbert av malten
Gått ut frå 1.5 quart strikevatn/pund malt [Google] og 0.1 gallon vatn/pund malt absorpsjon [Google]
 $44.1 \text{ L} + 42.7 - 11.8 \text{ L} = 75 \text{ L}$
Honningmengda vert nok litt mindre