

# Bryggeskjema

Bryggedato	2016
Tappedato	
Type	American Pale Ale
Volum etter kok	61 l
OG	1.051
IBU	18.3

Brygger	Tre Ingeniører og En Sykepleier
Ølnavn	Fred
Volum før kok	75 l
SG før kok	1.
FG	1.008
ABV	oppskrift: 5.5% faktisk: %

## Malt

Type	Mengde
Pilsner malt	10 kg
Rugmalt	1.3 kg
Flaket bygg	0.7 kg
Hvetemalt	1.2 kg
	kg
	kg
	kg
	kg
	kg
	kg
	kg

## Humle

Type	% alpha	Mengde	Koketid
Sterling	5 %	37 g	75 m
Sterling	5 %	84 g	15 m
Mt. Hood	5.5 %	10 g	15 m
	%	g	m
	%	g	m
	%	g	m
	%	g	m
	%	g	m
	%	g	m
	%	g	m

## Gjær

Type	Mengde
Wyeast Belgian Ardennes	3 pk

## Annet

Hva	Mengde	Når

## 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]  
 $44.1 \text{ L} + 42.7 - 11.8 \text{ L} = 75 \text{ L}$   
Mesk i 45 min @ 67°C. Utmesk @ 77°C.