

End recept

- 1,8 kg Belgisk Pale Ale
- 1,4 kg Belgisk Munich
- 0,45 kg Belgisk Aromatic
- 0,17 kg Belgisk medium Crystal
- 0,68 kg craftnerat soaker

4,5 kg + 10% = 5 kg

10%

OG=1055
19 liter ut
ur lock
30 IBU
mognat
4-6 veckor

5,05 kg

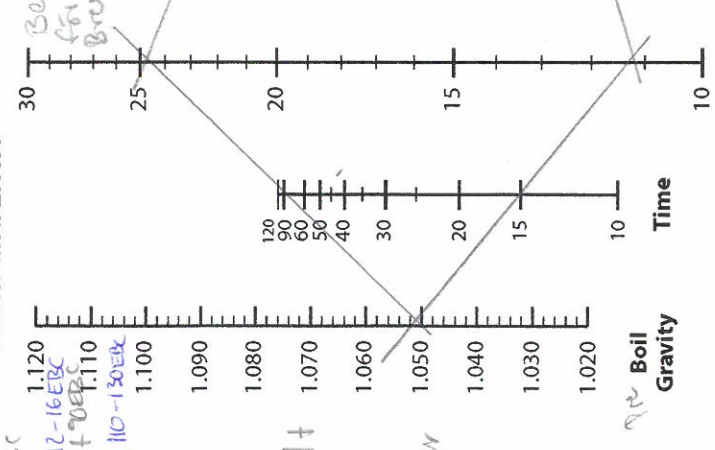
67°C i 60 min

testa att höja till 77°C? Mashout Step?

översättning stabell namn

Pale Ale = Pale Ale 2-3 EBC
Belgisk Munich = Munich 12-16 EBC
Aromatic = Amber malt 20 EBC
med Crystal = CaraMunch 110-130 EBC

Nomograph for IBU Calculations Grams and Liters



Aromatic malt =
= melanoidin malt
A Dark Munich
gav mörkt amber

Vienna 40L
Munich 10°C

aromatic 20°C

amber 25°C
ag Bigg
Brown 60°C

How to Brew by John Palmer c. 2006
All Rights Reserved

Balsdam för balling!

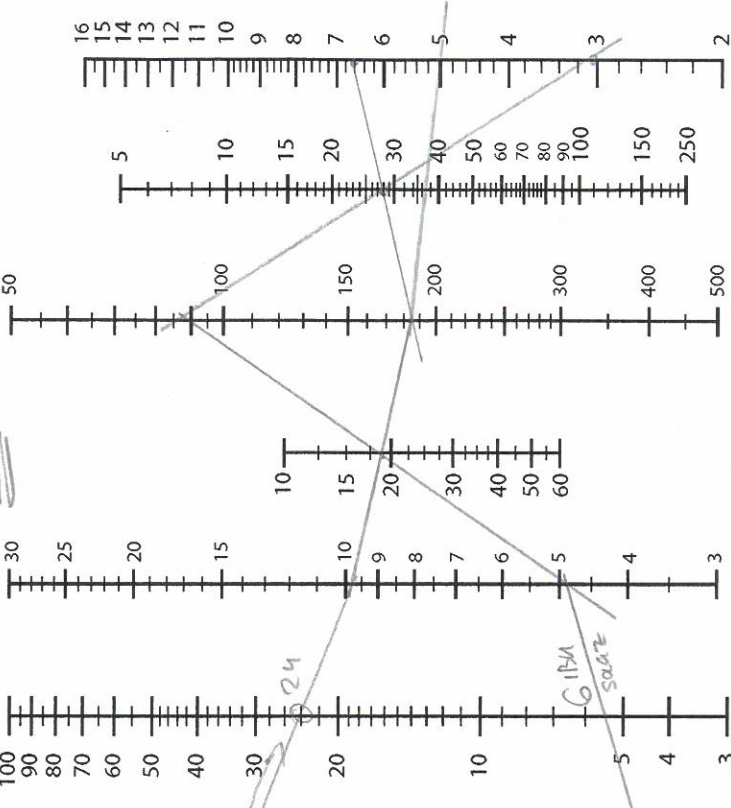
grön 72048 = Nödle 1050

BB#32 25g-14

recept från Radical Brewery s.117
Belgobarna

1072 timan spading - 6 liter spädde
ver 6A OG 1050 igår

2,5 liter/kg
12,5 liter + 2,5 = 15 liter
på 75,5°C



Malt av sig själv på pH 5,44.
Belgobarna lactic Acid.

socket opick ner
@5

F91.004 6,0%

Just:

Belgian Strong Ale
WLP 545
bäst före 21 nov 14
Förbehåll - sänkt
onskade - sänkt

is på 21°C

17 liter kuller

Nathan Eisner
med 4g = 5,0

Tettnang 2,4%

Saaz 3,1%

@ 2060 35g EUg

@ 15 25g Saaz

@ 0 20g Saaz

eller target 10,0

1CR0574

8,0g gypsum

8,0g tablett salt

=> 0,9 Balansad
(avvigning mätning)