

various per 25 liter etc. etc. v. 20. 2007.

MALT

82.7% PALE ALE 6.4kg  
 1.7% SWART MALT 0.130kg  
 3.3% ~~PALE~~ PALE 0.25kg  
 CHOCOLATE  
 2.1% DARK CRYSTAL 0.16kg  
 10.3% SPECIAL B 0.8kg

modified mixed

80% 2.62kg OG 1098  
 FG 1078  
 1.3kg 73  
 VOL% 10.6%

OB 5  
 5.1 hour → 400g  
 4.5% → 0.64g

2.5 liter/kg @ 68  
 + 2 liter = 22 liter  
 22 - 12.8 = 9 + 16 = 24

Men  
 Svart malten  
 kallmäsas

Finnmarks 2 mäsas  
 över dagen.  
 Hålls ner i slutet  
 av bålet.

Arvänder  
 Cava fa II 140g

Som mads i mottel  
 2-4 Haport halle.

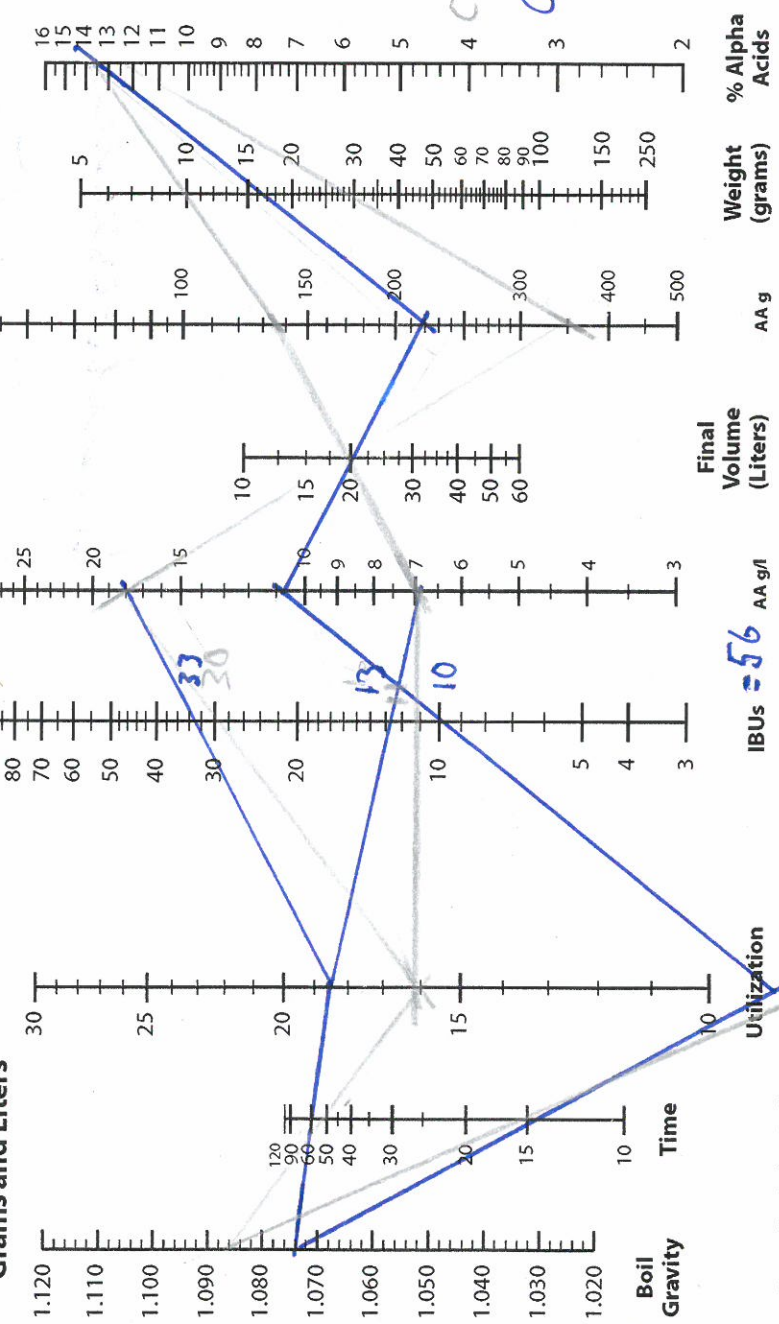
$$\frac{0.4 \cdot 4.18 (68 - 21) \cdot 8}{4.18 \cdot 2} = 68$$

$$68 + 6.8 \cdot 2 = 76.6 \approx 77^\circ$$

68° ch 14

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

**Nomograph for IBU Calculations**  
 Grams and Liters



Præm 9 1074

1078  
 0g

BB H 36  
 Imperial Porter  
 12 nov

Verken de Ligt stimmung  
 mot nee opt.

25 IBU  
 10 IBU  
 95  
 Men proportion kan man ta.

5.1 kvar efter baktning, för mycket!!

original humle

2.5 30g columbus 14.2% @ 60  
 2.3g Centenniel 10.8% @ 15  
 2.8g Cascade 5.6% @ 0

WS-05

2 ph  
 rehydr

(1 ml kaffe  
 i 10 ml vatten)

8g gyllen  
 8g Nadel

Humle

Magnon 12.2g 3g @ 60  
 Chinook 13.4g 15g @ 60

Cascade 8.4g 14g @ 0  
 16g @ 15

11/1

Ag

Fg 1024