

Malt
Tub 10%

ISO2

Pale Ale 200kg

Munich I 160kg

Amber malt 0,50kg

CaraMunich 110-130 EBC 0,19kg

ora finerat socker 0,76kg

4,3kg

290

2,5 liter / liter

15 liter 75,5%

Mäskan

67°C 60min

efter 1h 66-68

Huvle

EKG 35g @ 60

Sacraz 25g @ 15

Sacraz 20g @ 0

Salt

8g gypsum

8g NaCl

vot 0,9

hatten har

pH 5,44 (behåven inte)

kalbas.

var dock

in i vatten

Storvade bryggerij vid 207m → 06/06/108

Öschlester

310 · 2 = 610

290 = 464

260 = 130

280 = 53

1257

4,3kg

290

2,5 liter / liter

15 liter 75,5%

BB #39 a.o.b

18 dec - 14

Recept i Huvudsak

från BB #52

magpa 7-6V

OG 1055

IBU 30

magpa 7-6V

Februari 09 1050

Söndag 1050

3-4 dagar

386 öschlester/kg

0,75 · 386 = 290

290 öschlester

håller i mäsken

1050 förargen

1050/1257 = 84 i öschlester

förargen

preliminärt spä

m 6 liter vatten

kommer ha löst sig

men så det gör inget

att det gör inget

Men, Spara 2 liter

vatten att lösa

söndag med

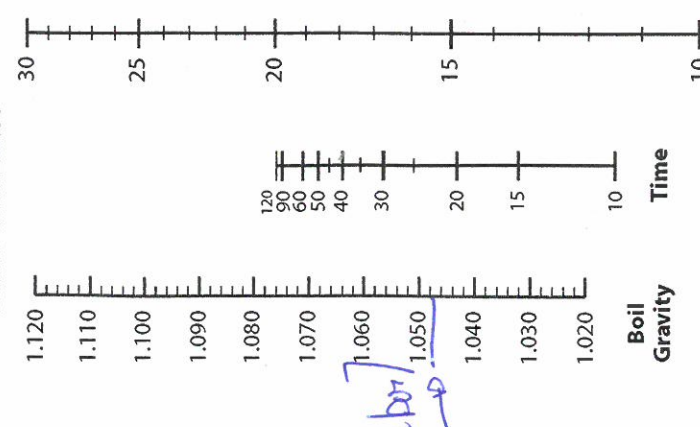
315 i vatten

ca 7% ABV

5

ca 7% ABV

Nomograph for IBU Calculations



Utilization

How to Brew by John Palmer c.2006

All Rights Reserved