

0,1 Munich 10,2 Campden
5,2 kg AmPale Ale
0,3 kg Munich 90°C
0,4 kg Crystal 180°C 5,35
0,1 kg Crystal 400°C 50
6,0 kg

Humble ent receipt

13% Horizon @ 60 → 16% Summ 23,85 liter Preboil volume
28 Centennial @ 10 → 7,134 → 25,98 mlt
28 Simcoe @ 5 → 7,134 = 15,134 → 40
28 Amarillo @ 0

15 liter kuhvatten
+ 4 liter till kunnar

6 kg malt kniper
10 liter vatten
AMTSA 15 liter till
i labering. men
max 6,7 pH 6,0.
testa!

4,180,4 (65-25) · 6 =
19,418

ΔT = 5,05

65 + 5 + 2 = 72°C How to Brew by John Palmer c. 2006
All Rights Reserved

Mäsktemp slut
63-64°C

OQ 1065 ADF 81%
F4 1012
IBU 64
EST ABV 7%
KOKA 60 min

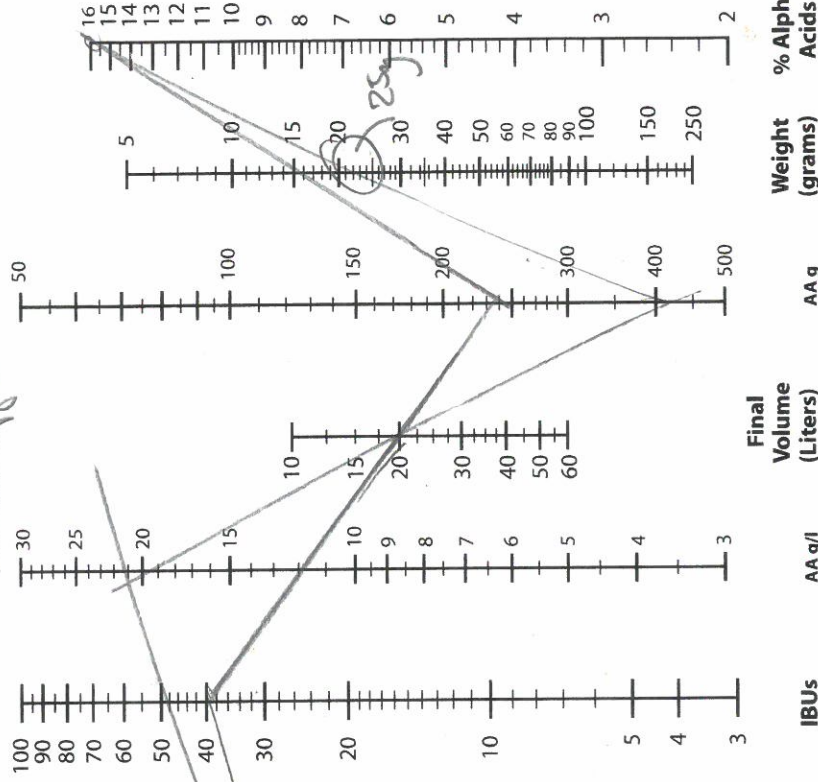
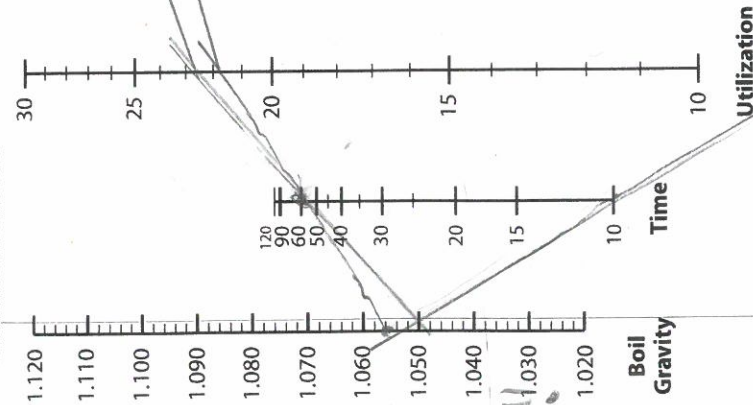
SAFALE US-05 (ACT. WLP001/Wyeast 1056)

MÄSKA PÅ 65°C

Maska i 180g

75 l/kg för att pH inte ska
störka upp sig.

Grams and Liters



Mäsktemp bara bestämdes.

PREBUV
1055
Vedlig 1050
Vedlig 1060

Vedlig 1060

Am. IPA

BS #18

2013-12-18

90% av receipt
5.186

Σ

FG = 1009

6,71 ABV

pH = 5,4
1,3 tsk
per 0,25 ml vatten
annars risk för
översh.

eg CaOH → 1,5 kg
1,9
17,4 kg NaOH → 0,5 kg
bitter

pH
1) ca 5,2
virket var lite
anboret
2) 5,35
3) 5,5