

Följande texter:

Lägg på 10% mer malt än
använt 10% tidigare & späda med
motsv. mängd vatten. För att få
en lenare smaka.

5,38kg Pale Ale
0,17kg Guss hummel
0,12kg Guss Rils

5.62 kg
Waste 650g

$$\frac{415 \cdot 0.4 (65 - 27) 5.62}{16.5 \cdot 418}$$

5,16

$$65 + 5.16 \times 2 = 72.5$$

$$55 \text{ kg} \cdot 1.6 = 88$$

$$16.5 - 8.8 = 7.7$$

$$27 + 7.7 = 34.7$$

19 liter

BSB #127
2014-07-27
Esslövs vikt
PALE ALE

OG EST 1052

134 EST 40

torbunking 3-5 liter

$$562 \cdot 2.5 = 14 \text{ liter} + 7.5 = 16.5$$

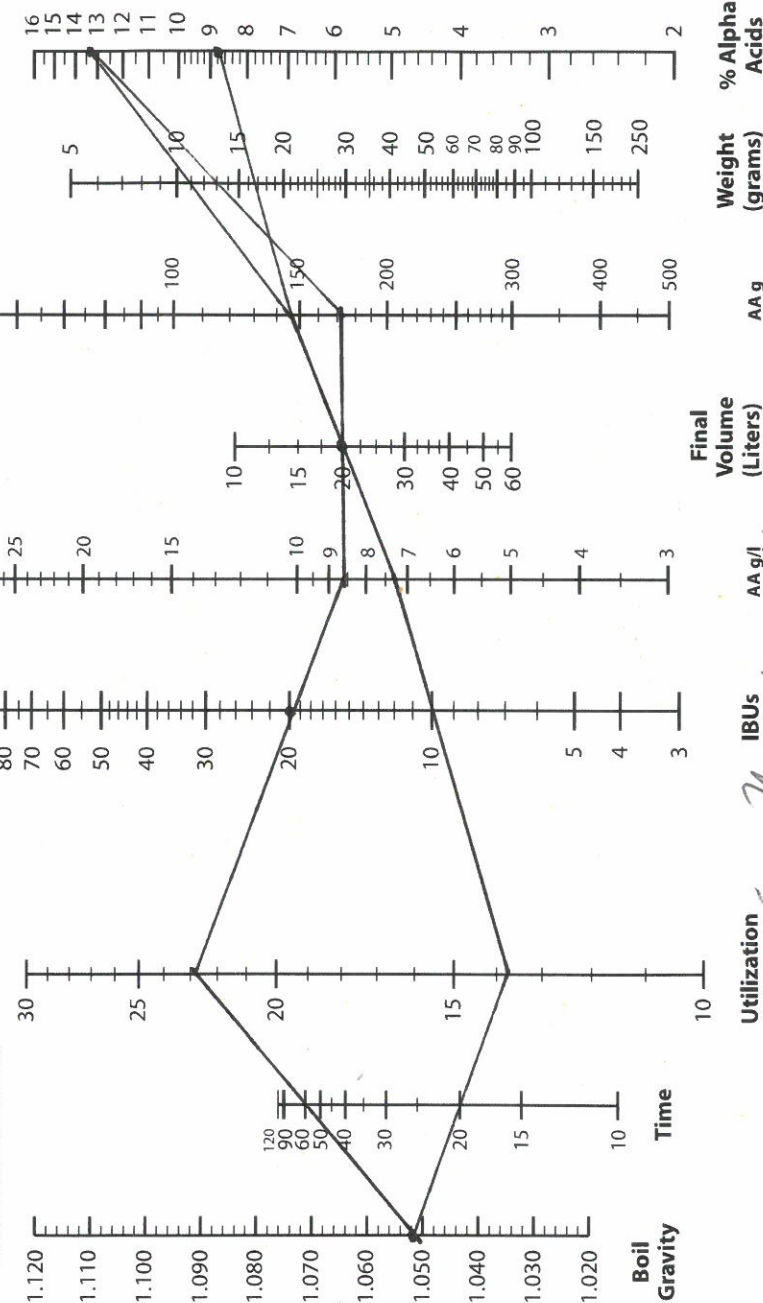
13,4 Chinook
8,9 Amarillo
5m torbunking

1020-22

lager pH-sätt
lager sätta

OG verldig 1058

Nomograph for IBU Calculations Grams and Liters



16 liter ut
1,85 liter
att spumal.

60 min 13g Chinook
20 min 8g Chinook
20g Amarillo

5 min 40g Amarillo
Chinook slut och
20 min gryn.
(koka mer till torbunking)

13 liter jäsnings
torbunka skum

5g/liter 50/50

Chinook/Amarillo
torbunka 40g var

OG prebo. 1052

Spum No 99. by kochning
Chinook 0.13. 10. 17.

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

masking sk 1h = 632g

VAND

helt klar
skedd och
20, jäsnings. ut
torbunka

Immun stress
kallbrask. 2 dygn i ca -1°C (-1 → 1°C)
långsamt i kyla, sen var temp återgått