

Malt

- Pale Ale 30L 4,70 kg
- München malt 100L 600g
- Pale Crystal Malt 400g
- Chokladmalt 300g
- Roasted Black Malt 200g

6200g

Humle

Bitter 060
Brannbärg Gross 6,0
Amarillo 8,9

Snake @ 15

Engle ~~15~~ 5,2
(case 8,4)

Dof @ 1

Amarillo 10 → 15g

gissan att humlen
ändra beteendet från
örbig bas.

$0,4 \cdot 4,18(67 - 0) \cdot 6,2$

4,180 18

$6 + 2,5 + 67 = 75,5$

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

märken Tu på 66,5
kallt + delta i märken
vårt bottenrum uppenbart 15°C i lopp

3/5 i bottenrum
vatten pH 5,5

Est recept

OG: 1064 PREBOIL 1055
FG: 1015 ALK ABV 6,5%
IBU: 37 → 50
koka = 60 min mäkling
HÖR 24 liter preboil

256,248 = 18 liter mäske

OG 1074 (dock med gnick)
utan gnick → 1067

BBH 23

Robust Porter
American Styling
5156-137

$6,2 \cdot 0,4 \cdot 4 = 9,92$

$16 + 18$

$18 - 10 = 8 + 16 = 24$

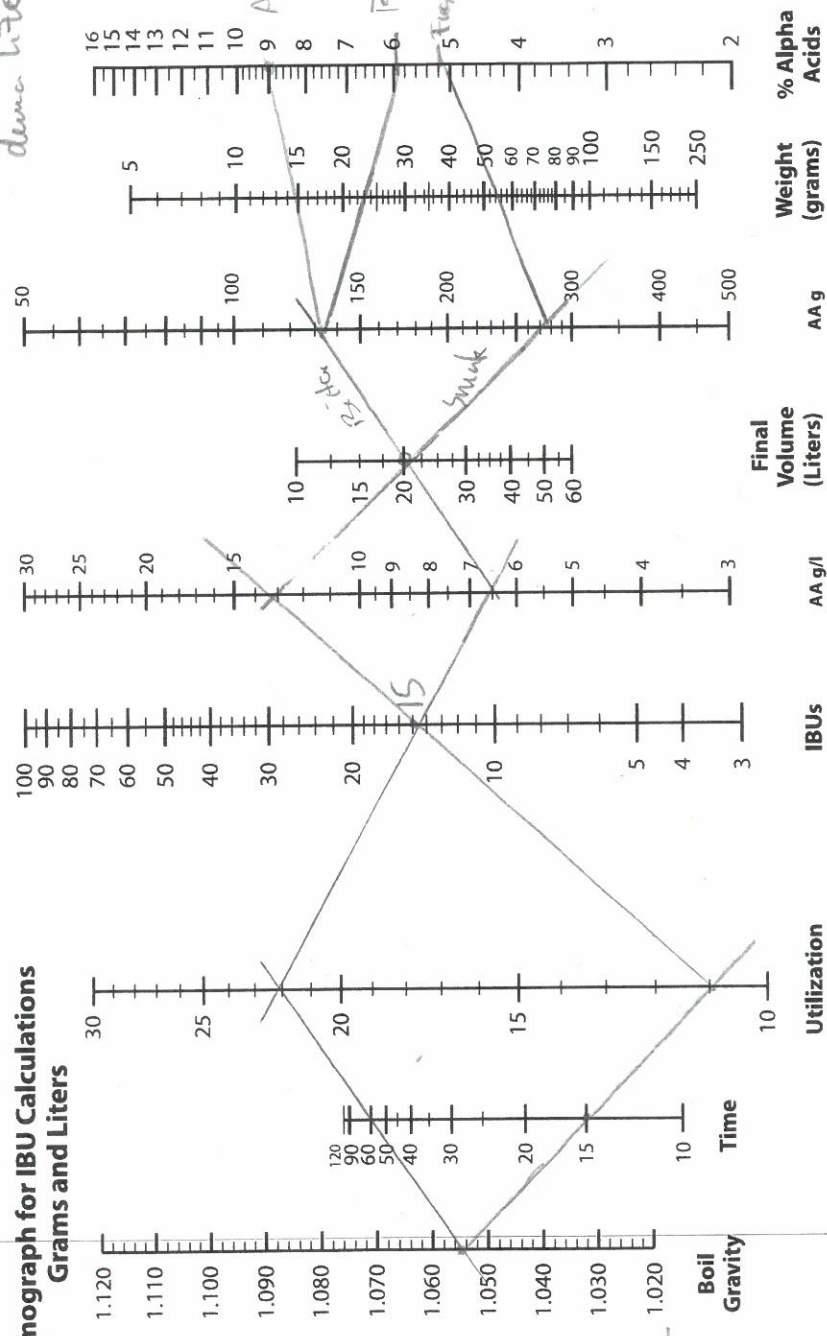
vetar som vi kan dra ner
dena lite. från liter 55g 15

Tog Thagel
pebbel gravity

FG 1017

WLP001 → opt 21-24°C
California Ale
alt US-05
w. Starter (55 liter)
dunk
must
ca 77°C
12 liter skiff

Nomograph for IBU Calculations
Grams and Liters



Vatten. Bal problem 2.

Malt lactic Acid
När västan pH

5,4

5 kg Gypsum
5 g NaCl →
 $SO_4^{2-}/Cl^- = 1:1$
Bal.

tolka + från Recept
15 gram
mängd doft Amarillo 23
15 + 15 + 15 = 45