

Skallanvara 1.073

Blev 1.072

19 liter efter kok

Og 1.073 (17.5°P) (Prebottgissar 1.065)

WLP 545 från kylten

10% vegen

4,8 kg Pilsner malt
0,79 kg ^{came} ~~steeps~~ socker

5,3 kg
0,9 kg ~~steeps~~ vassda

Woken Gornia
41 IBU från recept

$$5,3 \cdot 2,5 + 2,5 = 16,75 \text{ i maskin}$$

$$16 - (1,6 \cdot 5,3) = 7,5 + 16,5$$

Maskin på 66°C
16 liter i maskin vatten
16,5 liter i labbatten

$$4,18 \cdot 0,4 / (66 - 21) \cdot 53 =$$

$$4,18 \cdot 16$$

$$= 5,92 + 66 + 2,5 =$$

$$74,5^\circ\text{C}$$

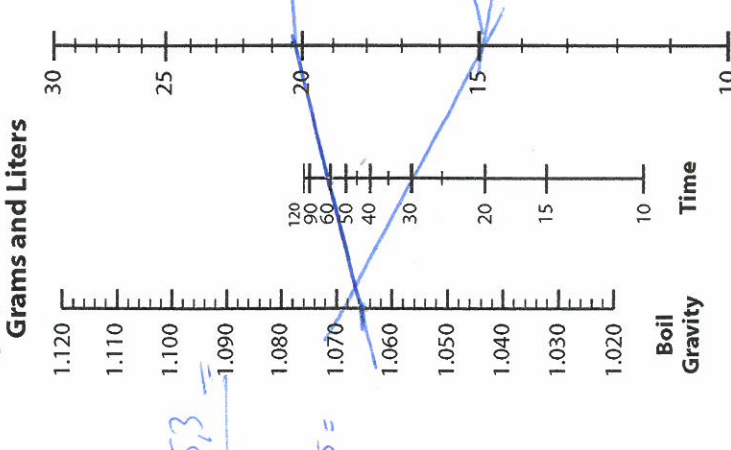
Maskin in på 74,5°C

Lagga 1,7 l vatten
Lactic Acid
för pH 5,4

Och target
17 l labbatt

utvärsk temp 63-67

Nomograph for IBU Calculations



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

späddes till 17 liter vatten
vid kokstart

47RXX balansen 1/1 ca

Hude
35g @ 60 Northern Brewer 6,5% → 251B4
28g @ 30 Saaz 3% → 71B4
28g @ 30 Styrian Goldtrap 5,5% ⇒
28g @ end Saaz 13%

BLR { EUG 5% alt target
SAATZ 3%
TETNANG 2,3% PG 1004
SAATZ 3% 9%

45g Elk @ 60
30g Saaz @ 30
60g Tetnang @ 30
30g Saaz @ 30

45g Elk @ 60
60g Tetnang @ 30
(Saaz 30%)

Jest WLP 545

8g Gypsum
6g NaCl