BB - v 10

BELGIAN PALE ALE BRYGGDAG 23/8-201_

WLP 545 ??

pitcha jäst vid 19°C

Malt:

Pilsner 5,1 kg 2°L
Caramunich 340g ~ 10°L
Biscuit 113g 25°L
Carapilsner 200g 3°L

Humle

EKG@60 37g → 50g 13% IBU 20-30
EKG@0 9g → har nått halvvägs mot ok.
→ 12,5 g
Target @ 10 min [för smakgiva] → max 4 pht IBU ⇒ ca 10g

Vattenbehandling

Record ID: 9BJX5Z4

Tillsätt till mäsk enbart:

6g Gypsum = 1,5 tesk
6g NaCl = 1 tesked
[10ml LacticAcid 2tsp]
↓
Ger: För att nå pH 5,2

5,75 kg · 3,5 ≈ 20 liter vatten @ 67 + 8°C = 75°C
malten kniper 1,1 liter/kg = 6,3 liter = 14 liter ut. Behöver min 10 liter spunge. Räkna 15 - 20
Ta reda på mått

kompenserad boil gravity = 1049
original = 1044

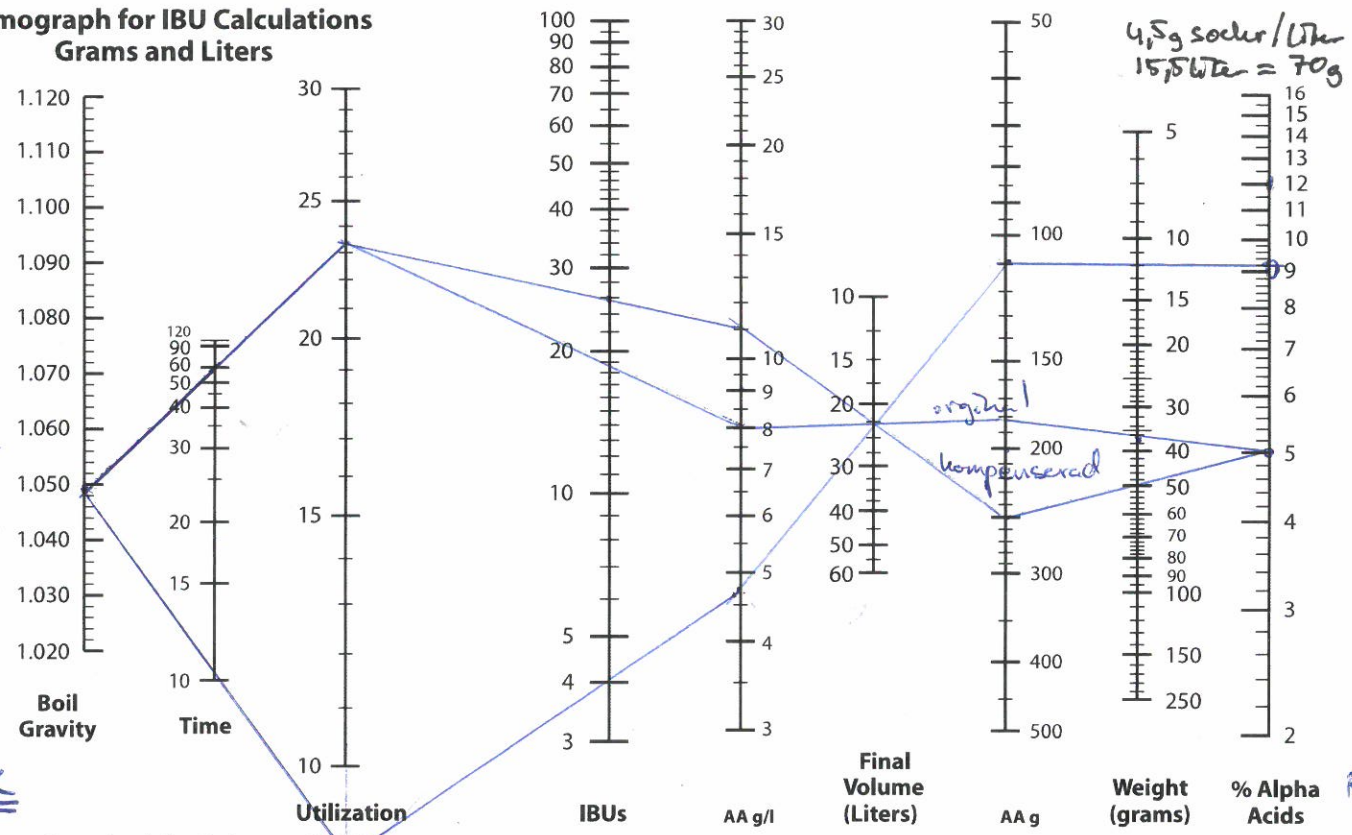
$$\frac{[\text{kg malt}] \cdot 203}{[\text{start volym vertlig}]} = 1044$$
= 24

$c_p \cdot \Delta T \cdot m = E$
$c_{p\,H_2O} = 4{,}18$
$c_{p\,malt} = 0{,}4 \times 4{,}18$
$0{,}4 \cdot 4{,}18 (67-20) \cdot 5{,}75 = 451{,}8$

$$\frac{E}{c_{p\,H_2O} \cdot m_{H_2O}} = t_2 - t_1$$

$t_2 - t_1 = 5{,}4°C$
$t_2 = 67°C \Rightarrow t_1 = 72{,}4°C$

+ 2°C för varma bryggen



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

EKG@60 → IBU = 18
Ska vara 26. → 50g ← i överkant

DÅ VI NÅR IBU 30. DRA LITE I SALTBALANSEN FÖR ETT MER MALTIGT INTRYCK?

	mg/l
Ca^{2+}	58,2
Mg^{2+}	3,1
Na^{2+}	86,3
Cl^-	114,3
SO_4^{2-}	116,2

Alkalinitet ppm som $CaCO_3$ - 46,5
Restalk som $CaCO_3$ - 89,9

SO_4^{2-}/Cl^- ratio = 1,0

JERKIG BOILGRAVITY INNAN KOK 1054! SG = 1062 ⇒ 1005 FG 1028 NU 7,3% !!!

MOSSA OCH TARGET GÅR I VIDT = 15