Enl Recept
OG: 1054
FG: 1014
ADF 73%
IBU 25
Alkohol 5,2% ABV

90% av original

Pale Ale (Fi) 4,6kg
Crystal (40°L) 153g → 50°C
Crystal (120°L) 153g → 100°C
Rosted Barley (300°L) 153g → rånen på 500°C

EKG (5%) @ 60' 32g
= 25 IBU.
verklig α% = 6,7 enl paket.
gammalt paket

maska på 67°C
2,5 kg vatten per kg malt. Malt tot 5059g
12,5 liter H_2O
+5 liter botten
deadspace
17,5 liter 2007

$$\frac{4,18 \cdot 0,4 (67-21) \cdot 5,059}{17,5 \cdot 4,18} = \Delta T = 5,3$$

67°C + 5,3°C + 2,5°C =
74,8°C ≈ 75°C

maskvatten vid 75°C

67-68°C vid 1 timmar = 60 min

Mätt
PreBoil gravity
1050
Mätt OG = 1060
med grums

Vi byter jäst för att det ska passa till det Barley Wine som vi ska jäsa med jästkakan från denna (BB#17)

BB# 16
Irländsk red Ale

21/11-13

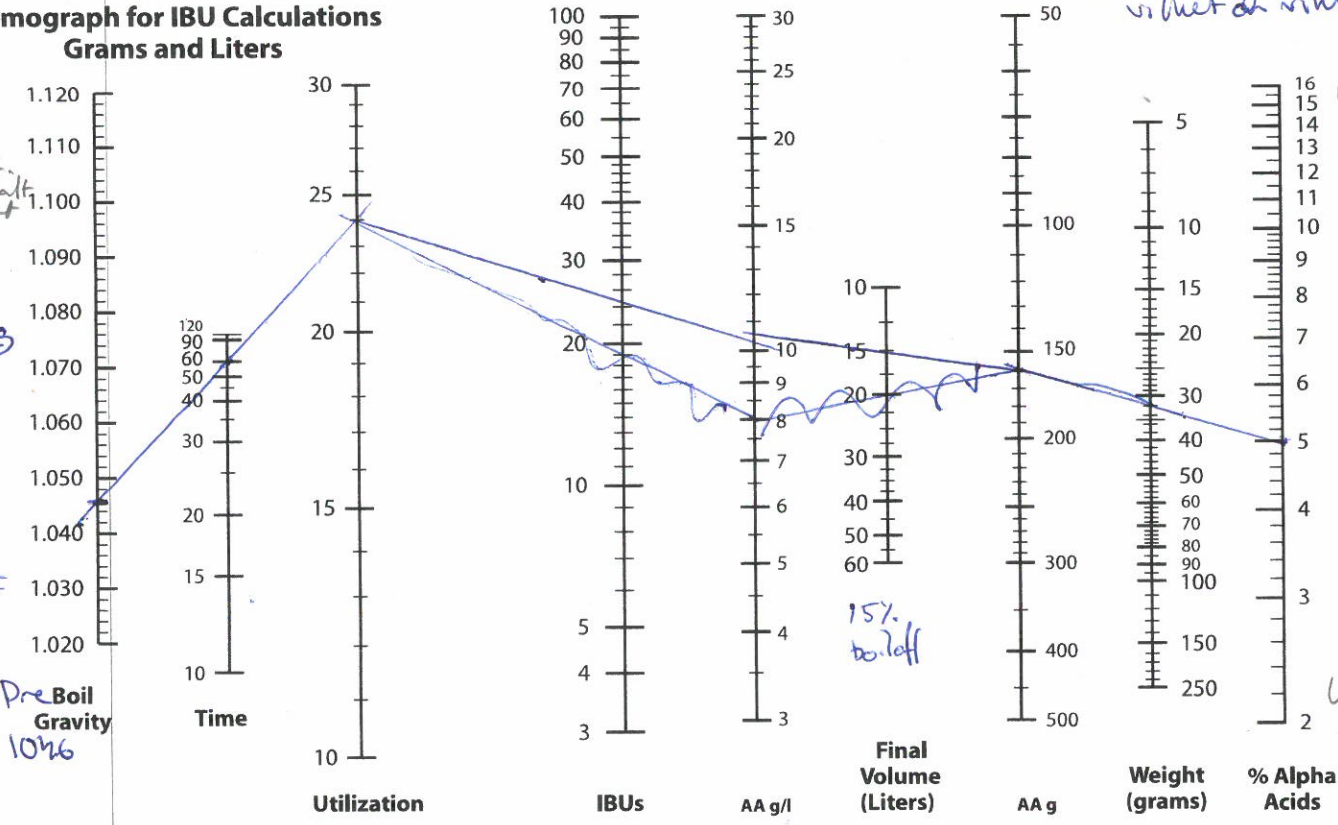
Från Brewing Classic Styles.
LD 90%.

Carb till
2-2.5
grums.
FG = 1035!
lågt!

LD Wyeast 1028 London Ale
Alternativt WLP013

1007 London Dry Ale → Attenuerar mycket för lite vilket är viktigt

Nomograph for IBU Calculations
Grams and Liters



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

Lakan vid 75°C

Nästa gång
justera deadspace till 4 liter

PostMash grain vikt
= 40% av massan in
5059 · 0,4 = 2023g torrvikt
Dessa gram är 20% av vikten på spenderad grain
kommer vikten på vattnet vara 4ggr detta, alltså
2023 × 4 = 8094g = 8,1 liter

Vi har
12,5 - 8 = 4,5 liter ut + 5 liter deadspace
9,5 liter
Vi ska ha 24 liter ut
14,5 liter för lakning

4g/l
64g
Stoder till 16L

Rätt vat.
ist 3 liter/kg mäskager
12 liter för lakning
ist → ΔT = 4,65
67 + 4,65 + 2,5 ≈
74,15 ≈ 74°C

12 liter lakvatten + rån

32 liter H_2O tot
Salt rånen på 3 liter/kg

Salt
XSNXPFX
Lactic Acid 10ml till mäsk ger pH 5,2

Gypsum 8g → 2,0 tsp
NaCl 6g → 0,9 tsp