

Pale Ale 3913g } ca 86%
 Pilsner 287g }
 Cara Pale (huskornell) 303g ca 6%
 Crystal 120, 247g } ca 90%
 EDL 200, 180g }

Mashed at 61°C

77.5°C
 76.9

Br Cross 6%
 Cascade 8.4%
 Elk 6.6%

temperature 60 min
 mälning
 x 6500

verklig
 delad
 1055

1091059

Incident beredskapen
 Bitter, version 4

BB #26

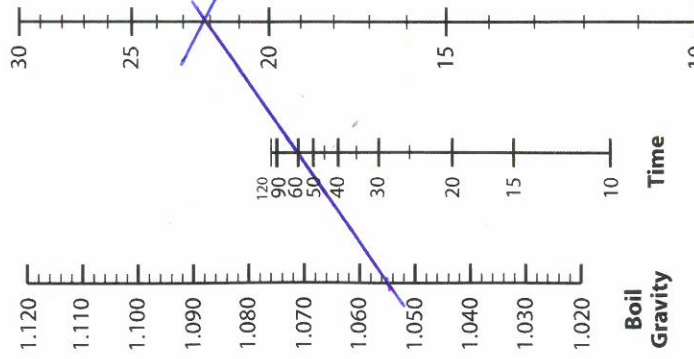
5 kg + 251 kg + 251 = 151

Lactic acid

5 ml, vill ha lägre pH
 jämbart med tidigare batch
 (4 ml tidigare)

8g gypsum flock
 3g NaCl

Nomograph for IBU Calculations
 Grams and Liters



cascade 8.4% 15g

Elk 6.6% 20g

Brambling Cross 60% 25g

fäsa på 21°C

WLP002

English Ale Yeast

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

45/3 = 15 x 3

Bawa Bittergryda och
 torrkhumling! 15 IBU
 av varje @ 60

OCH SEN TORRKHUMLING
 1-2 g / liter jäst

14002 - Torrkhumling (underst)
 12g Cascade i halsva
 15g Brambling Cross i halsva
 (överst)