

12 SEPT 2013  
KNUGEN ÄR EN STUT  
STOUT

BECKVARE BEVGG #11

Mäskan är högt  
för att kompensera  
för brist i brygg  
vatten på 1 liter  
pale Ale malt.

ca 67°C  
upplevde att mäskehalten var ca 25°C vid  
35kg uppvärmningen förre gången.

200 Pilsner 2500g  
500g Rostet korn 600g  
0% kornlingar 712g  
0% havregryn 86g  
60% kornmellanvärd 86g  
3444g = 35kg

45g Enig @ 60' 51%  
malt 48g

Enligt amerik  
recept ska  
det vridas kornet  
vara milt brunt.

Og ca 1047  
PB quantity 1035  
g/550

$$3,5 \cdot 3,7 = 12,75 \text{ liter}$$

$$0,4 \cdot 418 (67 - 20) \cdot 0,35 = 451,8$$

$$\Delta t = 5,37^\circ\text{C}$$

$$67 + \Delta t = 72,4 + 3^\circ$$

75,5° i kotteln

Låt gäret gå ner & högre...

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

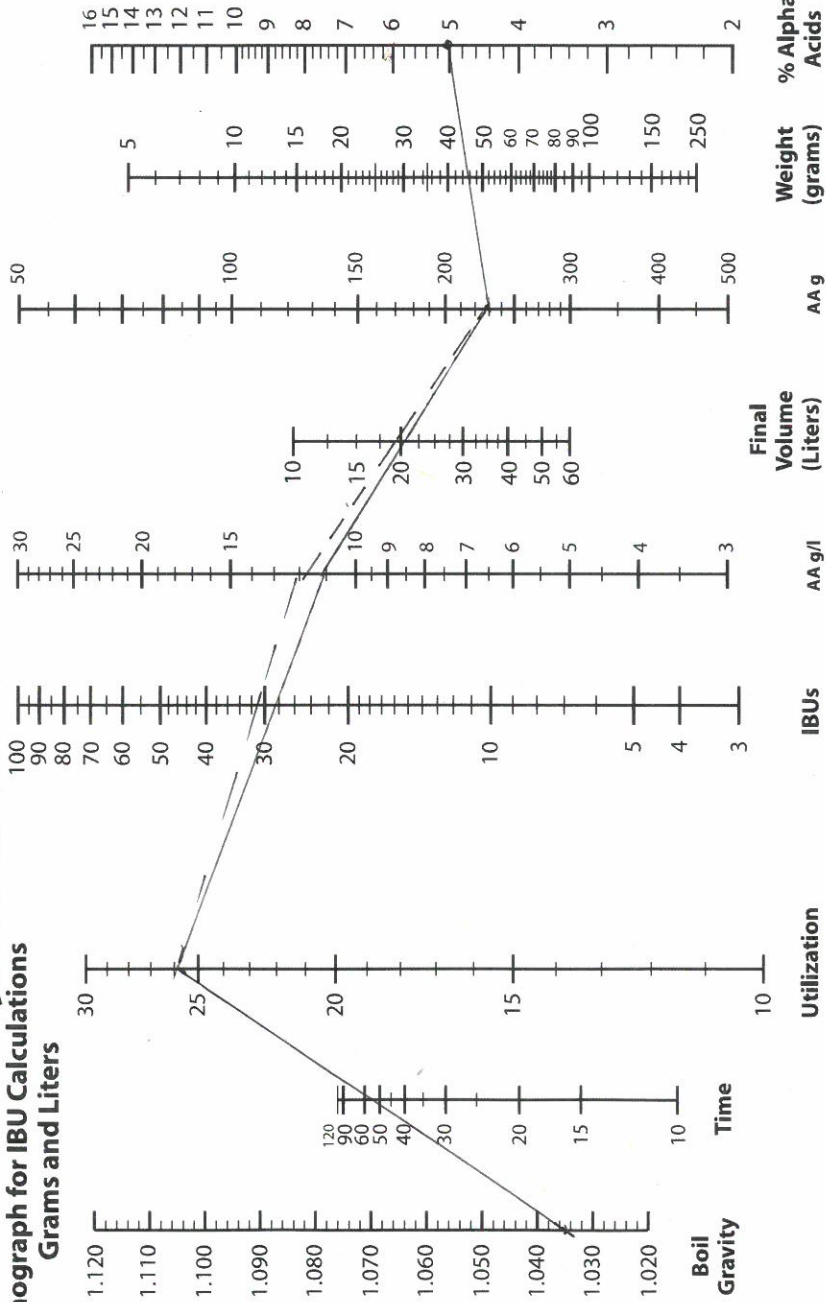
↳ Mäskan är vid 67°C 67°C ut  
vid 77°C med kall mäske

Startvolym i kok = 24 liter  
15% brylloff (först gången med induktionsplattan)  
kottid 60 min → 20,4 liter i kott  
→ 90 min → 19,0 liter i kott

6g Gypsum ~ 1,5 tsp 0,860g lactic acid  
6g NaCl ~ 1,2 tsp

Balanserad: 1,0.

Nomograph for IBU Calculations  
Grams and Liters



FG 1012  
4,46% ABV

US-Schale 05

1,7 - 2,3 volumes  
2,7 - 3,3g

Täger på 19°C

35g / liter  
54g

Vedlig bryggning (per bryll)  
Natt 1039  
OG 1044

behåller sig lång tid

Ca 30 IBU  
mäskeup 75°C - 78°C