

Taste först m

091105

BB#30
Den Lede Fi Vev 2.
Barley Wine

7,500 kg Pale Ale 94%
Crystal 100, 0,5 kg 6%
8000g

EWL RECEPT
OG 1.100
IBU 63
PREBOIL 1.085
KOKTID 90 minuter

mäskas på 66
8.2,5 + 2 = 22 liter

F4 1028 sen 2v.
11% ABV
3y/4v

i mäsken
7 ml lactic acid
för att nå pH 5,4

1 msk 10% extra här
finns redan i
grundanläggningen

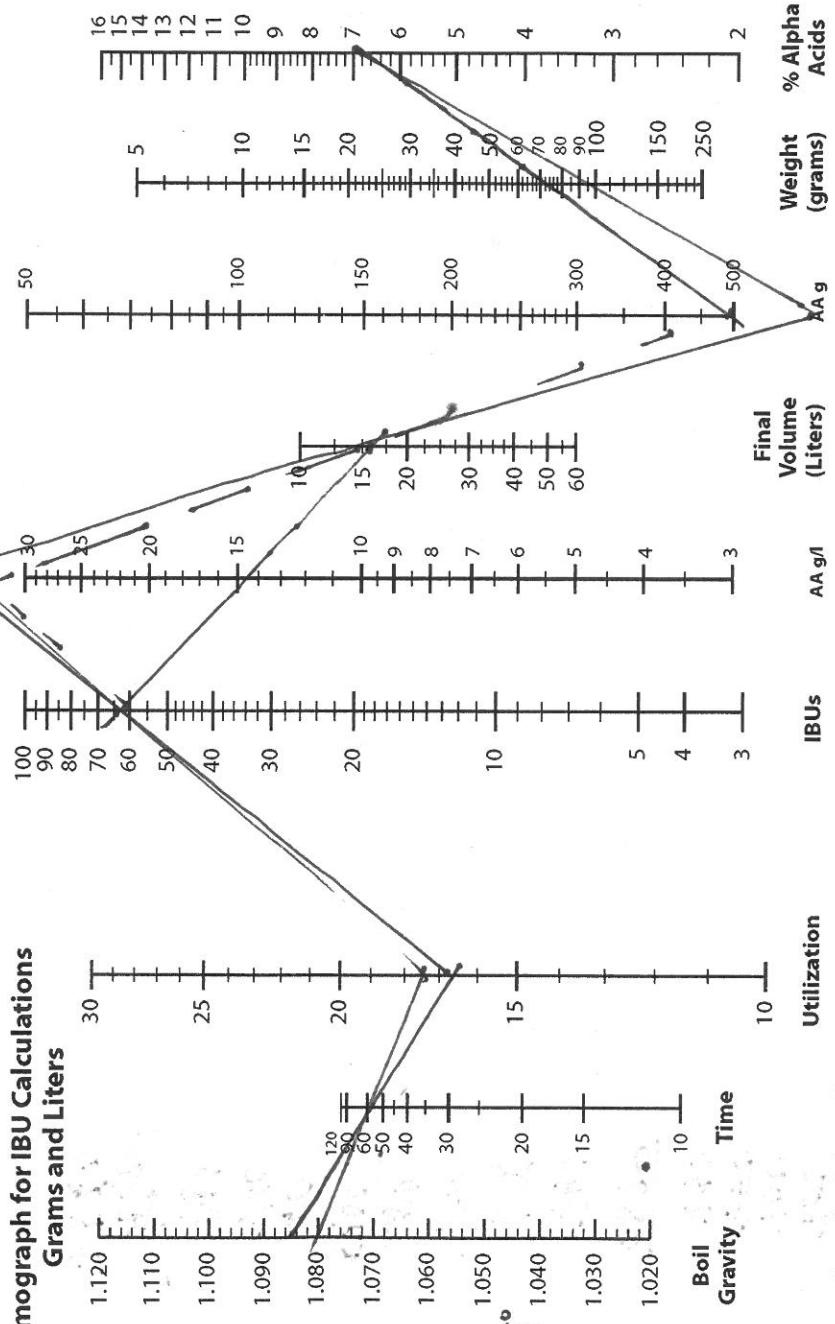
ELG 68/8
R11 + på bittergöran

$$\frac{0.4 \cdot 4,18(66 - 2x) \cdot 8}{4,18 \cdot 22} = 6,25 + 2,5 + 66 = 75^\circ$$

Endbary
68°C

Fabrikshuset
1078

Nomograph for IBU Calculations
Grams and Liters



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

I källvattnet
0,6 ml.
för pH 5,4
Där saltet är
det maltinget
6g gypsen
8g NaCl
 $SO_4^{2-}/Cl^- = 0,6 =$
mval/kg

WLPOB3
London Ale
Fuser av den rika
vattenen jäst ut i källvattnet
Tav htp, tips
På Ladvik ~~1118~~
Chempagne just
för bara rehydrerade

svay
Approx 100g ELG @ 60 ger
→ 60 IBU ger 70 g ELG

65 IBU (eg fel)
stäm Jäst till 1078
på tva v.