

Malt

5.1 kg Pilsner Malt

Malt 100%

4.6 kg Pilsner Malt 2L
306g Carapils 250L
101g Bigg 250L
180g Cara Pilsner 250L
= 5187g

ordinarie är det

Ekig @60 → 33g
Eug @0 → 8g
i #2 hade vi också
Target @10 10g (41Bk)

Både är blommig
lite så tohigt handse
om i tinte har så
annu britisk/tysh.

Mäskare på 67°C
5187g x 3.67en
155 liter + 4 liter
19.5 liter Mash.
Malt kaller 22°C

4,180,7(67-27) · 5,187
4,18 · 19,5
= ΔT = 4,788

67 + ΔT = 4,5 ≈ 74,25

mäskning efter 1h → 65°C

Det är gjorda i förre var att
olka mätningar medt utan
(eg dre var mätningar
kollektym.) Demagang
vänder i tillbake.
version #1 (Antwerpen efter lunch
var i betydligt behagligare)
Blew inte så. Fick ut mät ut mätning spädde
tute.

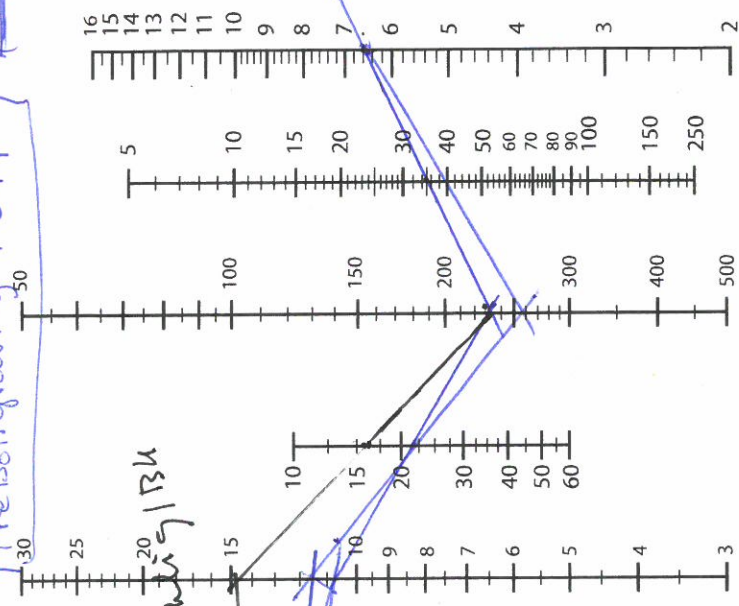
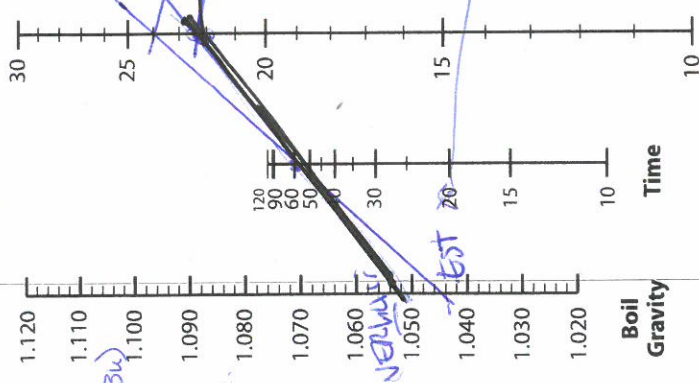
BB #21

BELGIAN PACE ALE - RADARGRUPP CENTRAL
MURAN. VERSION #3
(VER #1 BB #10)
S206 i Classic.

90 min
koktid

OG 1052 ADF 721.
FG 1012 13U 26
Alk 52% koka 60 min
PreBoil Gravity 1.044

Nomograph for IBU Calculations Grams and Liters



Utilization

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

All Rights Reserved

Vi trycker tanget

mäskning efter 1h → 65°C

uppsätt preboil gravit

1012

OG 1068

2

First WLP 515
Antwerp Ale
Starter gjord
36h belägen
med 2 liter
poch 200g Extrakt.

5187 · 0,4 = 2074
2074 · 4 = 8367

19,5 - 8,3 = 11,2 →
⇒ 12,8 liter att koka
med
32,3

För att nå
pH 5,4 eller vi ha i
4,82 ml laktosehydrat.
dock max 0,25 ml i li för den
8l. såg 15 liter Rädde
3,75 ml ≈ 4 ml.

6g gjysum
8g tablesalt
SO₂ / Cl = 0,8

Bulans mot dot
mattigare hallet.

under spä till
67,6 liter för
typisk öl.