

Malt

Pilsner malt 516 kg

Harre 0,74

Caramunich II 0,28

Cryстал malt 0,28

Chokladrågmalt 0,25

black malt 0,34

7,5 kg

(Detta är en huvregryn.)

De är gelatiniserade

PR # 35

31 oktober

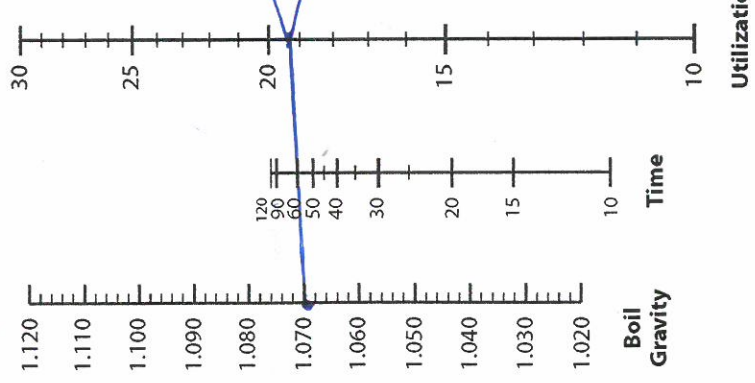
Flugbrunnern version 4

Samma sauce men bytt
chokladmalt mot chokladrågmalt

Närken 2,5 liter / kilo @ 67°C ⇒ 21,25 liter i minish

Värm väskvärdet till 75,502

Nomograph for IBU Calculations



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

Texten i den
högsta
Närken
fluga
(som bär)

Preboil 1070

$SO_4^{2-}/Cl^- = 0,8$

8g gypsum

8g NaCl

2,5 ml mjölksgryn ⇒
64pt

Humle 45 IBU

65g EKG 5,0

31g Fuggle 5,2

04 Postboil

1080

74 1074

1024

3,5

9/liter

Sacken