

Modern Pale Ale

Vegard Sjonfjell og Johan Fjeldtvedt

<2016-06-03 Fri>

1 Tidspunkt

Brygging *[2016-06-03 Fri 17:00]*

2 Ingredienser

2.1 Malt

Pilsnermalt	6875 g
Karamellmalt	625 g

2.2 Humle

Cascade	34 g
Citra	9 g

3 Mesking

Mesk i 60 minutter ved gjennomsnittlig 64 grader celsius.

4 Koking

Kok i 90 minutter. Humle disponeres i kokeapparat på følgende måte:

90 min	Cascade	25 g
10 min	Cascade	9 g
10 min	Citra	9 g

5 Gjæring

Gjæringen gikk på skinner, men Johan brakk en tann grunnet en hevert-relatert ulykke.

6 Tapping