

ALEALEALE - 6.3%

Upphovsmakare: Emil Björkroth

Typ: Helmalt

IBU : 38 (Tinseth)
BU:GU : 0.65
Färg : 11 EBC
Kolsyresättning : 2.4 CO2-vol

Densitet innan kok : 1.052
Original Gravity : 1.059
Final Gravity : 1.011

Extraktgivare (5.2 kg)

4.5 kg - Pale Malt 6.5 EBC (86.5%)
700 g - Carapils/Carafoam 3.9 EBC (13.5%)

Humle (76 g)

60 min - 50 g - Cascade - 5.5% (33 IBU)
10 min - 26 g - Cascade - 5.5% (6 IBU)

Jäst

11.5 g - Fermentis Safale American Ale US-05

Default

Satsvolym : 20 L
Kokvolym : 24.88 L
Volym efter kok : 21.88 L

Mäskvatten : 19.1 L
Lakvatten : 9.78 L
Koktid : 60 min
Total vattenvolym : 28.88 L

Totalt utbyte: 72%
Mäskutbyte: 75.6%

Mäskschema

High fermentability
65 °C - 60 min - Temperatur

Jässchema

Ale
20 °C - 14 dagar - Primär

Mätningar

Mäsk-pH:

Kokvolym:

Densitet innan kok:

Volym i kokkittel efter kok:

Original Gravity:

Påfyllning i jäskärl:

Volym i jäskärl:

Final Gravity:

Tappningsvolym:



11 EBC