

Agrios Pale Ale - 6.4%

American Pale Ale

Forfatter: Røed Gårdsbryggeri

Type: Kornbasert

IBU : 40 (Tinseth)
 BU/GU : 0.66
 Farge : 15 EBC
 Karbonering : 2.4 CO2-vol

Gravity før kok : 1.069
 Gravity etter kok : 1.083
 Original Gravity : 1.060
 Final Gravity : 1.013

Gjærbare ingredienser (8.45 kg)

7.2 kg - Pale Ale 6 EBC (85.2%)
 400 g - Wheat Malt 4.8 EBC (4.7%)
 250 g - 15 min - Boil - Milk Sugar (Lactose)...
 200 g - Caramunich III 140 EBC (2.4%)
 200 g - Oats, Flaked 2 EBC (2.4%)
 200 g - Victory Malt (biscuit) 73.5 EBC (2.4%)

Humle (150 g)

30 min - 25 g - Centennial - 8% (10 IBU)
 30 min - 25 g - Citra - 12% (15 IBU)
 10 min - 35 g - Citra - 12% (12 IBU)
 10 min - 15 g - Centennial - 8% (3 IBU)

Hop Stand

30 min hopstand @ 80 °C

Tørrhumle

Dag 4 - 50 g - Citra - 12%

Diverse

Mesk - 5.6 g - Calcium Chloride (CaCl2)
 Mesk - 3.7 g - Canning Salt (NaCl)
 Mesk - 3.1 g - Epsom Salt (MgSO4)
 Mesk - 6.5 g - Gypsum (CaSO4)
 Mesk - 5 ml - Lactic Acid 88%
 10 min - Kok - 10 g - Gjærnering

Gjær

1 pkg - White Labs Coastal Haze Ale Blend WLP067

GrainFather RGB

Størrelse på brygg: 36 L
 Kokestørrelse : 32.1 L
 Volum etter kok : 27.6 L
 Gjæringskar-påfyll: 10 L

Meskevann : 23 L
 Skyllevann : 15.66 L
 Skyllevannstemper.: 79 °C
 Koketid : 90 min
 Total vannmengde : 38.66 L

Bryggchuseffektivitet: 80%
 Meskeeffektivitet: 81.1%

Meskeprofil

High fermentability plus mash out
 67 °C - 90 min - Hovedmesk
 78 °C - 10 min - Utmesk

Gjæringsprofil

Ale
 20 °C - 14 dager - Primær
 4 °C - 2 dager - Cold Crash
 4 °C - 7 dager - Karbonering
 4 °C - 7 dager - Modning

Vannprofil

TuneBrygget Vannprofil (Style - General)
 Ca 98 Mg 15 Na 74 Cl 146 SO 141

SO/Cl-forhold: 1
 Mesk pH: 5.37

Målinger

Mesk pH:

Kokevolum:

Gravity før kok:

Gravity etter kok:

Volum i kjele etter kok:

Original Gravity:

Gjæringskar-påfyll:

Gjæringskar-volum:

Final Gravity:

Flaskevolum:



15 EBC