

Amber Bjørkesevje - 6%

American Amber Ale

Forfatter: Røed Gårdsbryggeri

Type: Kornbasert

IBU : 25 (Tinseth)
 BU/GU : 0.41
 Farge : 32 EBC
 Karbonering : 2.4 CO2-vol

Gravity før kok : 1.073
 Gravity etter kok : 1.085
 Original Gravity : 1.062
 Final Gravity : 1.018

Gjærbare ingredienser (9 kg)

3.65 kg - Mash - Pale Ale 5 EBC (40.6%)
 3.65 kg - Pilsner 2-Row 3 EBC (40.6%)
 600 g - Amber Malt 101 EBC (6.7%)
 350 g - Caramunich III 140 EBC (3.9%)
 350 g - Chateau Special B 350 EBC (3.9%)
 200 g - Biscuit 50 EBC (2.2%)
 200 g - Oats, Flaked 2.8 EBC (2.2%)

Humle (185 g)

30 min - 25 g - Magnum - 12% (14 IBU)
 2 min - 85 g - Amarillo - 9.2% (11 IBU)

Hop Stand

30 min hopstand @ 80 °C

Tørrhumle

10 dager - 75 g - Amarillo - 9.2%

Diverse

10 min - Kok - 10 g - Gjærnering
 Sekundær - 200 g - Hazelnut

Gjær

1 pkg - White Labs Pacific Ale WLP041

GrainFather TuneBrygget

Størrelse på brygg: 36 L
 Kokestørrelse : 32 L
 Volum etter kok : 27.6 L
 Gjæringskar-påfyll: 10 L

Meskevann : 23 L
 Skyllevann : 16.2 L
 Skyllevannstemper.: 79 °C
 Koketid : 90 min
 Total vannmengde : 39.2 L

Brygghuseffektivitet: 80%
 Meskeeffektivitet: 81.1%

Meskeprofil

High fermentability plus mash out
 66 °C - 90 min - Hovedmesk
 78 °C - 10 min - Utmesk

Gjæringsprofil

Ale
 18 °C - 4 dager - Primær
 20 °C - 10 dager - Sekundær
 4 °C - 2 dager - Cold Crash
 4 °C - 7 dager - Karbonering
 4 °C - 7 dager - Modning

Vannprofil

TuneBrygget Vannprofil (Amber/Strong Balanced)
 Ca 64 Mg 7 Na 36 Cl 55 SO 73

SO/Cl-forhold: 1.3
 Mesk pH: 5.33

Målinger

Mesk pH:

Kokevolum:

Gravity før kok:

Gravity etter kok:

Volum i kjele etter kok:

Original Gravity:

Gjæringskar-påfyll:

Gjæringskar-volum:

Final Gravity:

Flaskevolum:



32 EBC

Amber Bjørkesevje

Oppskriftsnotater

Alt vann er erstattet med bjørkesevje