

American Pale Ale - 5.8%

American-Style Pale Ale

Forfatter: David Heath

Type: Kornbasert

IBU : 48 (Tinseth)
 BU/GU : 0.92
 Farge : 10 EBC
 Karbonering : 2.4 CO2-vol

Gravity før kok : 1.062
 Gravity etter kok : 1.073
 Original Gravity : 1.052
 Final Gravity : 1.009

Gjærbare ingredienser (8.2 kg)

4 kg - Pale Ale 6 EBC (48.8%)
 4 kg - Pilsen Malt 3.5 EBC (48.8%)
 200 g - Melanoidin 70 EBC (2.4%)

Humle (235 g)

60 min - 25 g - Centennial - 8.4% (14 IBU)
 10 min - 30 g - Amarillo - 9.2% (9 IBU)
 10 min - 30 g - Centennial - 8.5% (8 IBU)
 5 min - 30 g - Amarillo - 9.2% (6 IBU)
 5 min - 30 g - Centennial - 8.5% (6 IBU)

Hop Stand

30 min hopstand @ 80 °C
 15 min - 50 g - Centennial - 8.5% (3 IBU)
 15 min - 40 g - Amarillo - 9.2% (3 IBU)

Gjær

0.5 pkg - Omega Voss Kveik OYL-062

GrainFather RGB

Størrelse på brygg: 35 L
 Kokestørrelse : 31.06 L
 Volum etter kok : 26.56 L
 Gjæringskar-påfyll: 10 L

Meskevann : 23 L
 Skyllevann : 14.62 L
 Skyllevannstemper.: 79 °C
 Koketid : 90 min
 Total vannmengde : 37.62 L

Brygghuseffektivitet: 70%
 Meskeeffektivitet: 71%

Meskeprofil

High fermentability plus mash out
 65 °C - 90 min - Temperatur
 78 °C - 10 min - Mash Out

Gjæringsprofil

Voss Kveik
 35 °C - 4 dager - Primær

Målinger

Mesk pH:

Kokevolum:

Gravity før kok:

Gravity etter kok:

Volum i kjele etter kok:

Original Gravity:

Gjæringskar-påfyll:

Gjæringskar-volum:

Final Gravity:

Flaskevolum:



10 EBC

Oppskriftsnotater

Classic APA as shown within this Youtube video:- <https://youtu.be/QV7z3tse0-4>