

Good bALE - 5.8%

American Pale Ale

Forfatter: Røed Gårdsbryggeri

Type: Kornbasert

IBU : 35 (Tinseth)
 BU/GU : 0.67
 Farge : 12 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 (8.6 kg)

7.5 kg - Pilsner 2-Row 3 EBC (87.2%)
 500 g - Wheat Malt 4.8 EBC (5.8%)
 400 g - Amber Malt 101 EBC (4.7%)
 200 g - Oats, Flaked 2 EBC (2.3%)

Humle (115 g)

30 min - 30 g - Amarillo - 9.2% (15 IBU)
 5 min - 45 g - Citra - 12% (12 IBU)
 5 min - 40 g - Amarillo - 9.2% (8 IBU)

Hop Stand

30 min hopstand @ 80 °C

Diverse

Mesk - 1 g - Calcium Chloride (CaCl2)
 Mesk - 1 g - Canning Salt (NaCl)
 Mesk - 3 g - Epsom Salt (MgSO4)
 Mesk - 12 g - Gypsum (CaSO4)
 Mesk - 8 ml - Lactic Acid 88%

Gjær

1 pkg - Lallemand (LalBrew) Voss Kveik

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 : 14.94 L
 Skyllevannstemper.: 79 °C
 Koketid : 90 min
 Total vannmengde : 37.94 L

Brygghuseffektivitet: 70%
 Meskeeffektivitet: 71%

Meskeprofil

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

Gjæringsprofil

Kveik
 35 °C - 4 dager - Primær
 4 °C - 2 dager - Cold Crash

Vannprofil

RGB Vannprofil (Style - American Pale Ale)
 Ca 100 Mg 15 Na 46 Cl 47 SO 223

SO/Cl-forhold: 4.8

Mesk pH: 5.28

Målinger

Mesk pH:

Kokevolum:

Gravity før kok:

Gravity etter kok:

Volum i kjele etter kok:

Original Gravity:

Gjæringskar-påfyll:

Gjæringskar-volum:

Final Gravity:

Flaskevolum:



12 EBC