

## Mango & Ananas Pale Ale - 6.1%

### American Pale Ale

Forfatter: Røed Gårdsbryggeri

Type: Kornbasert

IBU : 33 (Tinseth)  
BU/GU : 0.55  
Farge : 13 EBC  
Karbonering : 2.4 CO2-vol

Gravity før kok : 1.067  
Gravity etter kok : 1.085  
Original Gravity : 1.060  
Final Gravity : 1.015

### Gjærbare ingredienser (12 kg)

5.3 kg - Pale Ale 6 EBC (44.2%)  
2.5 kg - Munich 15 EBC (20.8%)  
1.6 kg - Mango (Fruit) 0 EBC (13.3%)  
^ ADDED LATE IN FERMENTATION  
1.6 kg - Pineapple (Fruit) 0 EBC (13.3%)  
^ ADDED LATE IN FERMENTATION  
1 kg - Wheat Malt 4.8 EBC (8.3%)

### Humle (100 g)

30 min - 50 g - Centennial - 10% (25 IBU)  
5 min - 50 g - Huell Melon - 7.2% (8 IBU)

### Hop Stand

30 min hopstand @ 80 °C

### Gjær

1 pkg - AEB Fermoale New-E

### 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 : 15.1 L  
Skyllevannstemper.: 79 °C  
Koketid : 90 min  
Total vannmengde : 38.1 L

Brygghuseffektivitet: 70%  
Meskeeffektivitet: 71%

### Meskeprofil

High fermentability plus mash out  
66 °C - 90 min - Temperatur  
78 °C - 10 min - Mash Out

### Gjæringsprofil

Ale  
22 °C - 14 dager - Primær  
4 °C - 2 dager - Cold Crash  
4 °C - 4 dager - Karbonering  
4 °C - 7 dager - Modning

### Målinger

Mesk pH:

Kokevolum:

Gravity før kok:

Gravity etter kok:

Volum i kjele etter kok:

Original Gravity:

Gjæringskar-påfyll:

Gjæringskar-volum:

Final Gravity:

Flaskevolum:



13 EBC