

Pale Ale 20L - 5.6%

American Pale Ale

Forfatter: Ølbrygging AS

Type: Kornbasert

IBU : 26 (Tinseth)
BU/GU : 0.49
Farge : 8 EBC
Karbonering : 2.4 CO2-vol

Gravity før kok : 1.047
Original Gravity : 1.053
Final Gravity : 1.011

Gjærbare ingredienser (4.7 kg)

4 kg - Pilsner 4 EBC (85.1%)

400 g - Wheat 6 EBC (8.5%)

300 g - Dextrin 13 EBC (6.4%)

Humle (140 g)

5 min - 40 g - Citra - 12% (17 IBU)

Hop Stand

15 min hopstand @ 80 °C

15 min - 50 g - BRU-1 - 14% (9 IBU)

Tørrhumle

5 dager - 50 g - El Dorado - 11.6%

Gjær

1 pkg - Lallemand (LalBrew) Verdant IPA

BrewZilla / RoboBrew 35L

Størrelse på brygg: 20 L

Kokestørrelse : 24.88 L

Volum etter kok : 21.88 L

Meskevann : 20.85 L

Skyllenvann : 6.79 L

Koketid : 60 min

Total vannmengde : 27.64 L

Brygghuseffektivitet: 72%

Meskeeffektivitet: 75.6%

Meskeprofil

67c mash + mashout

67 °C - 60 min - mash

78 °C - 15 min - mash out

Gjæringsprofil

Ale

20 °C - 14 dager - Primær

Målinger

Mesk pH:

Kokevolum:

Gravity før kok:

Volum i kjele etter kok:

Original Gravity:

Gjæringskar-påfyll:

Gjæringskar-volum:

Final Gravity:

Flaskevolum:



8 EBC

Oppskriftsnotater

Vårt mest solgte ølsett gjennom tidene har blitt revidert og freshet opp! Her har vi puttet all vår kompetanse i oppskriften og brukt kun det beste av tilgjengelige prisvinnende humler. Resultatet er en nydelig fruktkurv av en behagelig pale ale, med tydelig aroma av ananas, eple, pære, aprikos, fersken, og mango. Med sine beskjedne 5% og moderate bitterhet har denne fått høy omløpshastighet her på huset!