

Trysilfloka - 5.5%

Amerikansk Pale Ale

Forfatter: Røed Gårdsbryggeri

Type: Kornbasert

IBU : 30 (Tinseth)
 BU/GU : 0.59
 Farge : 17 EBC
 Karbonering : 2.4 CO2-vol

Gravity før kok : 1.060
 Gravity etter kok : 1.072
 Original Gravity : 1.050
 Final Gravity : 1.009

Gjærbare ingredienser (7.4 kg)

7 kg - Pale Ale 6 EBC (94.6%)
 400 g - Caramunich III 140 EBC (5.4%)

Humle (160 g)

30 min - 50 g - Cascade - 5.5% (16 IBU)
 30 min - 10 g - Magnum - 12% (7 IBU)
 0 min - 100 g - Cascade - 5.5% (7 IBU)

Hop Stand

30 min hopstand @ 80 °C

Diverse

Mesk - 2.5 g - Calcium Chloride (CaCl₂)
 Mesk - 3 g - Epsom Salt (MgSO₄)
 Mesk - 10 g - Gypsum (CaSO₄)
 Mesk - 6 ml - Lactic Acid 80%

Gjær

1 pkg - Yeastlab Voss Kveik 01 YLB1010

GrainFather RGB

Størrelse på brygg: 33 L
 Kokestørrelse : 28.98 L
 Volum etter kok : 24.48 L
 Gjæringskar-påfyll: 10 L

Meskevann : 23 L
 Skyllevann : 11.9 L
 Skyllevannstemper.: 79 °C
 Koketid : 90 min
 Total vannmengde : 34.9 L

Brygghuseffektivitet: 70%
 Meskeeffektivitet: 71.1%

Meskeprofil

High fermentability plus mash out
 68 °C - 90 min - Hovedmesk
 78 °C - 10 min - Utmesk

Gjæringsprofil

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

Vannprofil

RGB Vannprofil (Style - American Pale Ale)
 Ca 105 Mg 15 Na 36 Cl 53 SO 209

SO/Cl-forhold: 4
 Mesk pH: 5.3

Målinger

Mesk pH:

Kokevolum:

Gravity før kok:

Gravity etter kok:

Volum i kjele etter kok:

Original Gravity:

Gjæringskar-påfyll:

Gjæringskar-volum:

Final Gravity:

Flaskevolum:



17 EBC