

Ölnamn:

Bryggare:

Bryggdatum:

HT IPA

Öltyp:

4B - India pale ale

OG

1,05-1,07

FG

1,012-1,018

IBU

40-60

EBC

16-35

Vatten:

Jäst:

Antal:

Fermentis - Safale S-04

1

Jästform: torrjäst

Extrakt

Maris Otter pale ale malt (Thomas Fawcett)

Cara Blond

Pale crystal malt (Thomas Fawcett)

Potential

1,305

1,300

1,292

Vikt (kg)

2,500

0,100

0,100

% (vikt)

92,6%

3,7%

3,7%

Förväntat OG

1,057

1,002

1,002

Humle

Fuggle

Cascade

East Kent Golding

Cascade

Cascade

Kottar

Pellets

Pellets

Pellets

Pellets

α-syra (%)

4,3

7,3

6,5

7,3

7,3

Vikt (g)

12

10

9

9

9

Koktid (min)

60

30

20

5

0

IBU

13,4

16,8

10,6

3,9

0,0

Övriga tillsatser

Vikt (g)

Tillsatt när

Tid

Mäskschema

Rast

Försockringsrast

Vikt malt

2,7

Start

Volym (l)

Temp (°C)

6,75

69

Mål

Volym (l)

Temp (°C)

Att tillsätta

Volym (l)

Temp (°C)

-6,75

80

Tid

(min)

90

60

Jäsning & lagring

Primärjäsning

Lagring på flaska

Temp (°C)

19

19

Tid

10 dar

4 v

Datum

Kolsyresättning

Vol CO2 för öltypen:

Temp (°C)

Volym CO2

P(bar)

1,5-2,3

plats för etikett