

# Ölbrygningsprotokoll

Ölnamn: HT IPA  
Bryggare:  
Bryggdatum: 2009-07-26

Öltyp: 4B - India pale ale  
OG FG IBU EBC

Vatten:  
Jäst: Fermentis - Safale S-04

8

58

27

## Extrakt

Maris Otter pale ale malt (Thomas Fawcett)  
Cara Blond  
Pale crystal malt (Thomas Fawcett)

2.70 kg

1.062

## Humle

East Kent Golding  
Cascade  
East Kent Golding  
Cascade  
Cascade  
Kottar  
Pellets  
Pellets  
Pellets  
Pellets

63 g

64.7

## Övriga tillsatser

## Mäskschema

Start

Mål

Att tillsätta

Tid

Försockringsrast  
Försockringsrast  
Försockringsrast  
Försockringsrast  
Försockringsrast

## Jäsning & lagring

Primärjäsning  
Lagring på flaska

2009-01-01

2009-03-15

## Kolsyresättning