

Continuous Cascading Paleness

Bryggdatum: 2009-11-28

Kapsylmärkning:

Volym: 20 liter

OG:

Estimat av OG från mäskeingredienser: 1073.1

FG: 1019

SG vid vörtkok: Okänd (OG används för beräkningar)

Alkohol: 7.0 %

Färg: 14.8 °EBC

IBU (Tinseths formel): 42.6

IBU (Enkel formel): 44.5

Ölklass: STRONG PALE ALE/Amerikansk pale ale (4C)

Malt

<i>Malt</i>	<i>Mängd</i>	<i>Andel</i>
Pale ale malt	5000 g	83.3 %
Pilsnermalt	1000 g	16.7 %

Mäskschema

<i>Mäsksteg</i>	<i>Temperatur</i>	<i>Tid</i>
Försockringsrast	65 °C	01:00:00

Humle

<i>Humlesort</i>	<i>Alfasyra</i>	<i>Mängd</i>	<i>Tid</i>	<i>IBU-Bidrag</i>
Cascade	7.6 %	20 g	01:00:00	14.2
Cascade	7.6 %	20 g	00:17:00	7.7
Cascade	7.6 %	20 g	00:14:00	6.7
Cascade	7.6 %	20 g	00:11:00	5.6
Cascade	7.6 %	20 g	00:08:00	4.3
Cascade	7.6 %	20 g	00:05:00	2.8
Cascade	7.6 %	20 g	00:02:00	1.2

Jäst: Wyeast BC 1332 - Northwest

<i>Jässteg</i>	<i>Temperatur</i>	<i>Tid</i>
Primärjäsning	18 °C	14 d

Kolsyrningsmetod:

Kommentarer

Bryggd på Skansen av Annika, Charlotte, Fredrik, Johan och Nisse.