

Wet hop recept

Bryggare: Anders Granberg, Christoffer Mathiasson
Bryggning fredag 9:e september

125L färdig öl
140L kok
+5L förkultur

Mäsktemp 66,5 grader?

33kg malt x2,5L vatten = 82,5L (x2,2)

Jäst: WLP 051 California ale

Malt:

25kg Pale ale
5kg Caramalt
3kg Crystal 100

Humle:

60 min	100g Columbus/Tomahawk 16%
30 min	75g Aurora 8,1%
20 min	50g Cascade 7,6%
10 min	50g Cascade 7,6%
5 min	1185g Sörbyhumle xx%
0 min	1185g Sörbyhumle xx%

2370 g färsk humle / 2 = 1185g

OG: 1052

OG: 1014 (efter primär)

Omtappning till sekundär torsdag 22:a September.

Torrhumle:

100g Chinook 2009 11%
100g Centennial 2010 10%

Kommentar:

Sörbyhumle (Örebro) i 5-givan och 0-givan. Smakade av efter primärjäsning. Dålig humlearom= mycket torrhumling med köpe-humle.

P.g.a tidsbrist späddes ölet ner till lättöl styrka på 2.25%