



Brygskema

Pale to the Chief

Detaljer:

Øltype:	Pale Ale
Volumen:	20 liter
Farve:	19 EBC
Bitterhed:	34 IBU
Alkohol:	5,4 %
BU:GU:	0,68

Ingredienser:

4,5 kg	Pale Ale malt
500 g	Munich malt
250 g	Crystal malt
50 g	Cascade humle
1 stk.	Protafloc tablet
1 pk.	US-05 tørgær

Mæskning

Mæskevand:	14 liter
Temperaturtrin:	65° C i 64 min., efterfulgt af 75° C i 10 min.
Eftergydningsvand:	15,5 liter

Kogning

Kogetid:	60 minutter
1. tilsætning:	20 g Cascade @ 60 min.
2. tilsætning:	30 g Cascade @ 15 min.
3. tilsætning:	½ protafloc tablet @ 10 min.

Gæring

Vægtfylde start (O.G.):	1.050 SG
Primær gæring:	14 dage v. stabil stuetemperatur
Vægtfylde slut (F.G.):	1.011 SG
Karboneringsukker:	6 gram alm. sukker pr. liter færdigt øl, ekskl. bundfald
Flaskegæring:	14 dage v. stabil stuetemperatur

Dato for brygning:	Vægtfylde start (O.G.):	Vægtfylde slut (F.G.):	Dato for tapning:
--------------------	-------------------------	------------------------	-------------------

NB! Humletilsætning læses sådan, at når der f.eks. står "@ 40 min." så betyder det at humlen skal koges med de *sidste* 40 min. af den samlede kogetid.