



Brygskema

Pale to the Chief

Detaljer:

Øltype:	Amerikansk Pale Ale
Volumen:	20 liter
Farve:	18 EBC
Bitterhed:	36 IBU
Alkohol:	5,5 %
BU:GU:	0,68

Ingredienser:

4,5 kg	Pale Ale malt
450 g	Extra Light Crystal malt
50 g	Cascade humle
30 g	Magnum
1 stk.	Protafloc tablet
	Kveik gær

Mæskning

Mæskevand:	15,5 liter forvarmet til 74° C.
Temperaturtrin:	68° C i 60 min., efterfulgt af 75° C i 10 min.
Eftergydningsvand:	12,5 liter eller indtil 23,5 L er indsamlet.

Kogning

Kogetid:	30 minutter
1. tilsætning:	30 g Magnum (28,3 IBU) @ 30 min.
2. tilsætning:	½ protafloc tablet @ 15 min.
3. tilsætning:	50 g Cascade (7,9 IBU) @ 5 min.

Gæring

Vægtfylde start (O.G.):	1.052 SG
Primær gæring:	14 dage v. stabil stuetemperatur eller til vægtfylde er konstant over 3 døgn.
Vægtfylde slut (F.G.):	Ca. 1.010 SG
Karboneringssukker:	6 gram alm. sukker pr. liter færdigt øl, ekskl. bundfald eller til 2,4 vol CO ₂ .
Flaskegæring:	14 dage v. stabil stuetemperatur.

Vi vil meget gerne høre fra dig om hvad du synes om kittet, øllet og hele bryggeoplevelsen. Hvis du har fem minutter til at skrive et par ord til os, ville det være højt værdsat. Uanset om det er konstruktiv kritik og eventuelle forbedringer eller bare at det var godt. Det kan nemmest gøres i denne formular: <https://forms.office.com/e/QBevrL7fRu>



Fortæl os hvad
du synes!



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.