

Whisky Ale - 8.4%

Old Ale

Forfatter: Hans Jeppsen Klonet af Per Bovin

Type: All Grain

IBU : 36 (Tinseth)
 BU/GU : 0.47
 Farve : 37 EBC
 Karbonering : 2.4 CO2-vol

Vægtfylde før kogning : 1.059
 Original Gravity : 1.076
 Final Gravity : 1.012

Forgærbare ingredienser (7.81 kg)

5.52 kg - Chateau Pale Ale 8.5 EBC (70.7%)
 ^ Karakteristika: Lys belgisk basismalt. Tørr...
 920 g - Chateau Munich Light 15 EBC (11.8%)
 ^ Munich Light Malt har mere aroma end Pale A...
 820 g - Demerara Sugar 3.9 EBC (10.5%)
 200 g - CARAAROMA 350 EBC (2.6%)
 200 g - Oats, Flaked 2 EBC (2.6%)
 100 g -
 50 g - CARAFA Type 1 800 EBC (0.6%)

Humle (115 g)

60 min - 25 g - Perle - 6% (14 IBU)
 30 min - 45 g - Hallertau Tradition - 4.2% (1...
 15 min - 45 g - Hallertau Tradition - 4.2% (8...

Diverse

Primær - 400 ml - Whisky

Gær

2 pk - Fermentis SafAle English Ale S-04
 ^ ølgær SAFALE S-04 500 gr. Kendt top-gærende...

Brewster Beacon 30L

Batchmængde : 26 L
 Kogemængde : 28 L
 Vol. efter kogning: 26 L

Mæskevand : 24.48 L
 Spargevand : 8.29 L
 Spargevand temper.: 78 °C
 Kogetid : 60 min
 HLT vand : 9.79 L
 Total vand : 34.27 L

Mæskeeffektivitet: 73%

Mæskeprofil

High fermentability
 65 °C - 60 min - Temperatur
 76 °C - 10 min - Mash out

Gæringsprofil

Ale
 19.4 °C -14 dage - Primær

Målinger

Mæsk pH:

Kogevolumen:

Vægtfylde før kogning:

Volumen efter kogning:

Original Gravity:

Gæringsbeholder efterfyldning:

Gæringsbeholder volumen:

Final Gravity:

Volumen til tapning:



37 EBC