

Ebbegården Norwegian Pale Ale (V1) - 5.4%

American Pale Ale

Forfatter: Frank Johansen

Type: All Grain

IBU : 41 (Tinseth)
 BU/GU : 0.79
 Farve : 10 EBC
 Karbonering : 2.4 CO2-vol

Vægtfylde før kogning : 1.047
 Original Gravity : 1.052
 Final Gravity : 1.011

Forgærbare ingredienser (6.3 kg)

5.2 kg - Pale Malt, Maris Otter 5.9 EBC (82.5%)
 600 g - Wheat Blanc, hvede lys 4.5 EBC (9.5%)
 300 g - Oats, Flaked 2 EBC (4.8%)
 200 g - Carapils/Carafoam 3.9 EBC (3.2%)

Humle (95 g)

60 min - 15 g - Magnum - 11.5% (19 IBU)

Hop Stand

20 min hopstand @ 90 °C
 20 min 90 °C - 40 g - Motueka - 7% (9 IBU)
 20 min 90 °C - 40 g - Nectarone - 11% (14 IBU)

Diverse

Mæsk - 2.25 g - Calcium Chloride (CaCl2)
 Mæsk - 3.58 g - Epsom Salt (MgSO4)
 Mæsk - 7.42 g - Gypsum (CaSO4)
 Mæsk - 5 ml - Lactic Acid 80%
 Sparge - 1.14 g - Calcium Chloride (CaCl2)
 Sparge - 1.82 g - Epsom Salt (MgSO4)
 Sparge - 3.77 g - Gypsum (CaSO4)

Gær

1 pk - Kveik Yeastery K.09 Ebbegaarden Kveik K.09

Default

Batchmængde : 23 L
 Kogemængde : 28 L
 Vol. efter kogning: 25 L

Mæskevand : 22.4 L
 Spargevand : 10.53 L
 Kogetid : 60 min
 Total vand : 32.93 L



10 EBC

Bryghus effektivitet: 60%
 Mæskeeffektivitet: 62.6%

Mæskeprofil

High fermentability
 66 °C - 60 min - Temperatur
 72 °C - 15 min - Temperatur

Gæringsprofil

Ale
 35 °C - 6 dage - Primær
 2 °C - 4 dage - Cold crash

Vandprofil

Reverse Osmosis Water (Style - American Pale...
 Ca 106 Mg 16 Na 8 Cl 53 SO 248 HCO 16

SO/Cl forhold: 4.7
 Mæsk pH: 5.29

Målinger

Mæsk pH:

Kogevolumen:

Vægtfylde før kogning:

Volumen efter kogning:

Original Gravity:

Gæringsbeholder efterfyldning:

Gæringsbeholder volumen:

Final Gravity:

Volumen til tapning: