

HÅNDBRYG.DK

BEERCalc**Landly Red Pale Ale**

Style: Engelsk Pale Ale

Brewer: Thomas Nørgaard

Statistics

Volume: 22 liters
OG: 1060
FG:
Alcohol: 5.9 % by vol.
Colour: 19 EBC (Deep amber / light copper)
Bitterness: 25 IBU
BU/GU: 0.41

Fermentables

Pale Malt 7 EBC 4250 grammes
Cara Red 40 EBC 1200 grammes
Wheat Malt 200 grammes

Mash schedule: 68 degrees for 75 minutes, 75 degrees for 15 minutes.

Hops

Saaz 3.5% alpha 60 grammes 60 minutes
Saaz 3.5% alpha 40 grammes 15 minutes

Fermentation

Yeast: Safale S-04
Fermented at 20 degrees C for 7 days.
Fermented at 20 degrees C for 7 days.
Lagered at 10 degrees C for 30 days.

Comments:

15 g. irish moss + 5 g. sød appelsinskal koger med de sidste 15 min.
bryg 19
brygdag: 24-07-2010
10.30 tændt gryde med 16L vand.
11.05 72b grader nået, malt tilsættes.
12.35 hævnning af temp til 75 grader begyndt. 16L gydevand opvarmes.
13.00 tappet 25L. urt.
13.30 urt opvarmes og skummes.
13.40 60g humle tilsættes.
14.25 40g humle + krydderier og moss tilsættes.
14.50 20,5L urt tappet. Tilsætter 1½L kogende vand.
15.35 gær tilsat. OG 1052 ved 27 grader.