

ELDORADO PALE ALE

Recept beräknat för ca 70% totalt utbyte och en satsvolym på 20 liter.

Vattenåtgång: ca 29 L

Kokvolym: ca 25 L

Densitet före kok: 1.044

Original Gravity: 1.050

Final Gravity: 1.013

IBU: 44

Färg: 10 EBC

Malt (5 kg)

3 kg (65 %) — Pale ale malt (Weyermann)

1,6 kg (35%) — Ljus vetemalt (Weyermann)

Vattenjustering (valfri): några ml mjölksyra i bryggvattnet och ev. 3 g kalciumsulfat

Mäskning 67 °C — 60 min

Koktid vörtkok: 60 min

Humle (130 g):

10 g (9 IBU) — Eldorado (11 %) — Kok — 15 min

15 g (8 IBU) — Eldorado (11 %) — Kok — 5 min

25 g (8 IBU) — Eldorado (11 %) — Kok — 1 min

40 g (11 IBU) — Eldorado (11 %) — Hop stand @ 85 °C i 20 min

20 g (6 IBU) — Nelson Sauvin (12 %) — Hop stand @ 85 °C i 20 min

20 g (2 IBU) — Wai-iti (3 %) — Hop stand @ 85 °C i 20 min

Jäst

1 pkt — Lallemmand Verdant IPA, tillsatt i jäskärlet när vörten är ca 20 °C.

Jäsning

Primärjäsning — 20 °C — 20 dagar

Kallkrasch — 5 °C — 1 dagar



Mr. Malt
A world of brewing solutions

