

Skruvar & muttrar engelsk pale ale

Engelska pale ales smakar ofta utmärkt som session-öl och de kan vara förvånansvärt komplexa i smaken trots att recepten är relativt enkla. Traditionellt serveras den här typen av ale med låg kolsyrenivå, och allra helst handpumpad ur en så kallad Beer Engine.

Recept beräknat för ca 70% totalt utbyte

Satsvolym 20 liter.

Vattenåtgång: ca 29 L

Kokvolym: ca 24,5 L

Densitet före kok: 1.039

Original Gravity: 1.044

Final Gravity: 1.010

IBU: ca 34

Färg: ca 16 EBC

Malt och extraktgivare (4,03 kg)

4 kg (99,3 %) — Pale ale malt (gärna Golden Promise eller Maris Otter)

0,03 kg (0,7 %) — Carafa Special III (Weyermann)

Mäskning

67 °C — 75 min

78 °C — 10 min

Humle (koktid vörtkok 60 min)

40 g (28 IBU) — Willamette (5,2 %) — Kok — 60 min

40 g (6 IBU) — East Kent Goldings (EKG) (5,5 %) — Kok — 5 min

40 g (0 IBU) — Whitbread Golding Variety (WGV) (4,3 %) — Kokslut — 0 min

Jäst

West Yorkshire Ale (Wyeast 1469), alternativt London Ale III (Wyeast 1318).

Jäs i ca 18 - 20 °C.

Jästen kan skapa en rätt tät skumkrona/kröjs så ibland behövs det lite tålamod innan jästen fallit ur, men efter det brukar ölet bli riktigt blankt.



Mr. Malt

A world of brewing solutions