

Brygger: Lars-Erik Owe

Navn: Alt for mye Cascade ale

Type: 4E Amerikansk pale ale

Oppskrift

3 kg Thomas Fawcett Maris Otter, 5 EBC

5 g Cascade (pelets, 8,6 %) ved -60 min

10 g Cascade (pelets, 8,6 %) ved -30 min

20 g Cascade (pelets, 8,6 %) ved -10 min

35 g Cascade (pelets, 8,6 %) ved 0 min

30 g Cascade (pelets, 8,6 %) ved +10 min (lot vørteren stå totalt 20 min etter koking før kjøling)

1 ts klarurt ved -10 min

0,25 ts gjærnæring ved -10 min

1 ts CaSO₄ tilsatt i meskevannet.

Tørrhumle:

40 g Cascade (pelets, 8,6 %) tilsatt etter 8 dager

40 g Cascade (pelets, 8,6 %) tilsatt etter 13 dager

Tappet etter 16 dager.

Gjær: Safale US-05

Mesket ved 67 C i 70 min med 15 l vann. Utmesk i 5 min ved 75 C.

Kokevolum 15 l

Gjæringsvolum 11 l

OG 1.059

FG 1.012

32 IBU (beregnet med Tinseths formel)