

The label features a central silhouette of an eagle with its wings spread wide, holding an olive branch in its right talon and arrows in its left. The eagle is set against a background of radiating lines that create a sunburst effect, alternating between red and white. The text 'American' is written in a white, cursive script across the eagle's chest, and 'PALE ALE' is written in large, bold, red block letters with a white outline below it.

American
PALE ALE

20 LITER

AMERICAN PALE ALE

Estimerte verdier

Alc %:	6%
OG:	1.058
FG:	1.012
IBU:	36
EBC:	11



MALT 5,5 KG

5 kg	Pale Ale malt
0,3 kg	Chateau Cara Blond
0,2 kg	Wheat malt



HUMLE

30g	Cascade	Kok 15 min
20g	Centennial	Kok 15 min
50g	Cascade	Kok 5 min
50g	Cascade	Hopstand 80°C 15 min*
50g	Cascade	Tørrhumle siste 5 dager**

*Whirlpool med Hopstand; Etter kok, stans nedkjøling ved ca. 85°-80°C, tilsett humle, rør rundt (eller benytt whirlpoolarm med pumpe)og vent 15 minutter, fortsett deretter nedkjølingen



GJÆR

2 pk	LalBrew Bry-97, American West Coast Ale
------	--

NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	67°C
Mesketid	60 min
Koketid	60 min
Mengde til gjæring	20 L
Gjæringstemperatur	20°C
Ant. dager for utgjæring	14 dager


Anbefalt:

Modningstid	2 uker
Serveringstemperatur	7°C
Karb.sukker ved flasking	6g pr liter
CO2 Volum	2,5 Vol

TIPS

**Tilsett tørrhumlen når det gjenstår 5 dager igjen av gjæringsprosessen.



Klipp ut! 
Den passer i
Bishop Tap Handle
Art: 103171

O.G:

F.G:

ABV:

Brygget dato:

Notater:

BEREGNET VANNMENGDE

Ved bruk av Brewzilla 35 Gen 4

Meskevann: 20,1 L

Skyllevann: 10,72 L

NB: Beregning av vannmengde vil variere på forskjellige bryggeapparater. Vennligst sjekk instruksen for din maskin for korrekt utregning

TEMPERATURBEREGNING

Inmesk/oppstart: 72°C*

Mesk: 67°C

Utmesk/skylling: 78°C

* Beregnet slik at temperatur synker til korrekt mesketemperatur når maltet tilsettes

BREWFATHER

Et godt hjelpemiddel for å opprette og følge oppskrifter. Alle våre oppskrifter ligger tilgjengelig i Brewfather.

Scan QR-koden her for link til denne oppskriften:



BRYGGETIPS

[Scan QR koden for mer informasjon og flere bryggetips:](#)



Utviklet og produsert av Ølbrygging AS i Grimstad, Norge

