

Fellowship of the brew - 5.2%

Juicy or Hazy Pale Ale

Author: Rusty Pig Brewery

Type: All Grain

IBU : 12 (Tinseth)
BU/GU : 0.23
Color : 9 EBC
Carbonation : 2.4 CO2-vol

Pre-Boil Gravity : 1.046
Original Gravity : 1.052
Final Gravity : 1.013

Fermentables (4.41 kg)

3.75 kg - Pale Malt 6.5 EBC (85%)
440 g - Wheat Flaked 3.2 EBC (10%)
220 g - Wheat Torrified 3.3 EBC (5%)

Hops (200 g)

2 min - 100 g - Citra - 12% (12 IBU)

Dry Hops

Day 5 - 100 g - BRU-1 - 14%

Yeast

1 pkg - White Labs London Fog Ale WLP066

BrewZilla / RoboBrew 35L

Batch Size : 20 L
Boil Size : 24.88 L
Post-Boil Vol : 21.88 L

Mash Water : 16.23 L
Sparge Water : 11.18 L
Boil Time : 60 min
Total Water : 27.41 L

Brewhouse Efficiency: 75%

Mash Efficiency: 78.8%

Mash Profile

More dextrinous

70 °C - 60 min - Temperature

Fermentation Profile

Ale

20 °C - 14 days - Primary

Water Profile

Default (Fellowship - Hazy Pale Ale)

Ca 139 Mg 18 Na 25 Cl 54 SO 282 HCO 109

SO/Cl ratio: 5.2

Mash pH: 5.59



9 EBC

Recipe Notes

- Malt -

Maltet som er satt opp i oppskriften er bevist uten leverandør. Her kan du bestille ditt favoritt malt, eller bruke de ferdige pakkene som ligger tilgjengelig på www.fellowshipbrew.beer

- Humle -

Humlene som er valgt og tidspunkt for tilsetning og mengde er nøye gjennomtenkt for allsidig bruk, og best mulig smak. Man skal kunne brygge om man karbonerer på flaske, eller har utstyr for med avansert arbeid etter gjæringens slutt.

Her kan man også justere etter eget ønske, med mengde, flytte 2 minutters humle til whirlpool, og eller tørhumle mer, andre tider, eller la være. Her er det opp til deg som brygger.

- Gjør -

Gjæren som er satt opp er White Labs WLP066. Denne er valgt da den er tilgjengelig som tørrgjær og derfor trygg for de fleste å bruke.

Om man ønsker å utforske andre gjær typer så kan følgende gjær typer anbefales for ett lignende resultat.

- Imperial Yeast Juice (fersk gjær i direct pitch forpakning)

- Wyeast London Ale III (fersk gjær i direct pitch forpakning)

- Om du har en favoritt gjær, eller ønske om å prøve noe annet, så oppfordrer vi til å leke.