

#53 Sands of Zanzibar

Dags för en lättöl igen! Som vanligt namngiven från ett citat från The Middleman.

Självklart även denna syresatt med EAN45.

Finns på [Untappd!](#)



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	44.72	4	1.021	1.005	2.13
			Resultat	1.021	1.005	

Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
American Pale Ale	10 A	1.045 - 1.06	1.01 - 1.015	30 - 45	5 - 14	0 - 0	4.5 - 6.2 %

Jäsningbara

Namn	Mängd	%
Pilsner	450 g	47.37
Pale Ale	100 g	10.53
Floor-Malted Bohemian Wheat	150 g	15.79
Munich Light	100 g	10.53
Rye	100 g	10.53
Crystal Malt 150	50 g	5.26

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
perle	5 g	0 min	First Wort	Pellet	8
Simcoe	5 g	0 min	First Wort	Pellet	12.5
Citra	3 g	20 min	Boil	Pellet	12.8
Perle	3 g	20 min	Boil	Pellet	8
Simcoe	3 g	20 min	Boil	Pellet	12.5
Citra	5 g	5 min	Boil	Pellet	12.8
Perle	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	8
Simcoe	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.5
Citra	10 g	0 min	Dry Hop	Pellet	12.8

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Bonaire salt, NaCl	0.6 g	0 min	Mash	Water Agent
Kalciumkarbonat CaCO3	1 g	0 min	Mash	Water Agent
Kalciumsulfat CaSO4	1 g	0 min	Mash	Water Agent
Lactic Acid	2 g	0 min	Mash	Water Agent
Protofloc	0.5 g	15 min	Boil	Fining
Clarity Ferm	5 g	14 dagar	Primary	Fining

Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
Safale - English Ale Yeast S-04 (S-04)	Fermentis / Safale	75%	12.22°C - 25°C

Mäskning

Steg	Temperatur	Tid
Beta-glucanase	45°C	15 min
Peptidase	50°C	5 min
Proteinase	58°C	30 min
Beta-amylase	64°C	20 min
Alpha-amylase	70°C	20 min
Mash-out	77°C	5 min

Jäsning

Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

Ladda ner

[Ladda ner det här receptet som BeerXML-fil.](#)

