

#39 Gojira

Min första tribute till Brewdogs Tokyo hette Godzilla. Denna blev inte som jag tänkt, så nu försöker vi igen, med en Gojira. Då White labs Super High Gravity Ale Yeast WLP099 misslyckades, testar jag nu med Imperial Yeast – A10 Darkness plus extra jästnäring. Klämde till med en vaniljstång och lite torkad chili också, bafatt!

Självklart även denna syresatt med EAN38.



Receptdetaljer

| Satsstorlek | Koktid | IBU | SRM | Beräknat OG | Beräknat FG | Alk./volym-% |
|-----------------|--------|-------|-----|-------------|-------------|--------------|
| 10 L | 60 min | 173.9 | 50 | 1.143 | 1.036 | 14.01 |
| Resultat | | | | 1.143 | 1.036 | |

Ölstilsdetaljer

| Namn | Kategori | OG-intervall | FG-intervall | IBU | SRM | Kolsyra | Alk./volym-% |
|--|----------|------------------|--------------|---------------|---------------|---------|--------------|
| Russian Imperial Stout | 13 F | 1.075 - 1.115 | 1.018 - 1.03 | 50 - 90 | 30 - 40 | 0 - 0 | 8 - 12 % |

Jäsningbara

| Namn | Mängd | % |
|--------------------------------|-------|-------|
| Dry Malt Extract - Extra Light | 3 kg | 60.61 |
| Roasted Barley | 400 g | 8.08 |
| Rye | 350 g | 7.07 |
| Crystal Malt 150 | 250 g | 5.05 |
| CaraBelge | 250 g | 5.05 |
| CaraHell | 250 g | 5.05 |
| Chocolate | 250 g | 5.05 |
| Cane Sugar | 200 g | 4.04 |

Humle

| Namn | Mängd | Tid | Använd | Formulär | Alfa-% |
|---------|-------|---------|------------|----------|--------|
| Chinook | 15 g | 0 min | First Wort | Pellet | 12.7 |
| Waimea | 16 g | 0 min | First Wort | Pellet | 14.8 |
| Citra | 10 g | 20 min | Boil | Pellet | 12.8 |
| Waimea | 12 g | 20 min | Boil | Pellet | 14.8 |
| Eureka | 10 g | 20 min | Boil | Pellet | 17.2 |
| Citra | 10 g | 5 min | Boil | Pellet | 12.8 |
| Waimea | 12 g | 5 min | Boil | Pellet | 14.8 |
| Eureka | 10 g | 5 min | Boil | Pellet | 17.2 |
| Waimea | 10 g | 7 dagar | Dry Hop | Pellet | 16.5 |
| Eureka | 10 g | 7 dagar | Dry Hop | Pellet | 17.2 |

| Namn | Mängd | Tid | Använd | Formulär | Alfa-% |
|---------|-------|---------|---------|----------|--------|
| Chinook | 10 g | 7 dagar | Dry Hop | Pellet | 12.7 |
| Citra | 10 g | 7 dagar | Dry Hop | Pellet | 12.8 |

Övrigt

| Namn | Mängd | Tid | Använd | Typ |
|----------------|-------|----------|---------|-------------|
| Bakpulver | 2 g | 0 min | Mash | Water Agent |
| CaCO3 | 2.1 g | 0 min | Mash | Water Agent |
| CaSO4 | 1 g | 0 min | Mash | Water Agent |
| MgSO4 | 1.2 g | 0 min | Mash | Water Agent |
| NaCl | 0.7 g | 0 min | Mash | Water Agent |
| Protofloc | 0.5 g | 15 min | Boil | Fining |
| Torkad chili | 10 g | 5 min | Boil | Flavor |
| Tranbär | 10 g | 5 min | Boil | Flavor |
| Clarity Ferm | 5 g | 14 dagar | Primary | Fining |
| Ekflis bourbon | 10 g | 7 dagar | Primary | Flavor |

Jäst

| Namn | Labb | Försvagning | Temperatur |
|-----------------------------|----------------|-------------|-------------------|
| A10 Darkness (A10 Darkness) | Imperial Yeast | 71% | 16.67°C - 22.22°C |

Mäskning

| Steg | Temperatur | Tid |
|------|------------|--------|
| | 45°C | 15 min |
| | 50°C | 5 min |
| | 58°C | 30 min |
| | 64°C | 20 min |
| | 70°C | 20 min |

| Steg | Temperatur | Tid |
|------|------------|-------|
| | 77°C | 5 min |

Jäsning

| Steg | Tid | Temperatur |
|-------|---------|------------|
| Aging | 0 dagar | 0°C |

Anteckningar

CaraRye instead of Rye

Inspirerad av Brewdogs Tokyo

Ladda ner

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

Gojira gojira gojira !!!

#25 Godzilla

Igen ett recept plockat från Brewdogs DIY Dog och lite anpassat efter mina smak. Brewdogs Tokyo är en riktigt grymning. Något av det starkaste man kan få utan att fuska med frysdestilering. White labs Super High Gravity Ale Yeast WLP099 ska kunna jäsa ut till ABV 25%. Får se hur denna här blir innan jag försöker mig på starkare.

Tokyo drabbas ibland av Godzilla. Något större och starkare än Godzilla är svårt att hitta.

Självklart även denna syresatt med EAN38.



Receptdetaljer

| Satsstorlek | Koktid | IBU | SRM | Beräknat OG | Beräknat FG | Alk./volym-% |
|-------------|--------|-------|-----------------|-------------|-------------|--------------|
| 9 L | 60 min | 209.7 | 50 | 1.146 | 1.018 | 16.88 |
| | | | Resultat | 1.146 | 1.018 | |

Ölstilsdetaljer

| Namn | Kategori | OG-intervall | FG-intervall | IBU | SRM | Kolsyra | Alk./volym-% |
|--|----------|---------------|--------------|---------------|---------------|---------|--------------|
| Russian Imperial Stout | 13 F | 1.075 - 1.115 | 1.018 - 1.03 | 50 - 90 | 30 - 40 | 0 - 0 | 8 - 12 % |

Jäsningssbara

| Namn | Mängd | % |
|--------------------------------|----------|-------|
| Dry Malt Extract - Light | 1.816 kg | 40.21 |
| Dry Malt Extract - Extra Light | 1 kg | 22.14 |
| Roasted Barley | 250 g | 5.54 |
| Crystal Malt 150 | 250 g | 5.54 |
| CaraBelge | 250 g | 5.54 |
| CaraBohemian | 250 g | 5.54 |
| CaraHell | 250 g | 5.54 |
| Chocolate | 250 g | 5.54 |
| Cane Sugar | 200 g | 4.43 |

Humle

| Namn | Mängd | Tid | Använd | Formulär | Alfa-% |
|---------|-------|---------|------------|----------|--------|
| Chinook | 20 g | 0 min | First Wort | Pellet | 12.7 |
| Waimea | 20 g | 0 min | First Wort | Pellet | 17.5 |
| Citra | 10 g | 20 min | Boil | Pellet | 12.4 |
| Waimea | 10 g | 20 min | Boil | Pellet | 17.5 |
| Eureka | 10 g | 20 min | Boil | Pellet | 17.2 |
| Citra | 10 g | 5 min | Boil | Pellet | 12.4 |
| Waimea | 10 g | 5 min | Boil | Pellet | 17.5 |
| Eureka | 10 g | 5 min | Boil | Pellet | 17.2 |
| Waimea | 10 g | 7 dagar | Dry Hop | Pellet | 17.5 |
| Eureka | 10 g | 7 dagar | Dry Hop | Pellet | 17.2 |
| Chinook | 10 g | 7 dagar | Dry Hop | Pellet | 12.7 |
| Citra | 10 g | 7 dagar | Dry Hop | Pellet | 12.4 |

Övrigt

| Namn | Mängd | Tid | Använd | Typ |
|-----------|-------|--------|--------|--------|
| Protofloc | 0.5 g | 15 min | Boil | Fining |

| Namn | Mängd | Tid | Använd | Typ |
|----------------|-------|----------|---------|-------------|
| Tranbär | 10 g | 5 min | Boil | Flavor |
| Clarity Ferm | 5 g | 14 dagar | Primary | Fining |
| Ekflis bourbon | 10 g | 7 dagar | Primary | Flavor |
| CaSO4 | 1 g | 0 min | Mash | Water Agent |
| MgSO4 | 1.2 g | 0 min | Mash | Water Agent |
| NaCl | 0.7 g | 0 min | Mash | Water Agent |
| CaCO3 | 2.1 g | 0 min | Mash | Water Agent |
| Bakpulver | 2 g | 0 min | Mash | Water Agent |

Jäst

| Namn | Labb | Försvagning | Temperatur |
|--|------------|-------------|-------------------|
| Super High Gravity Ale Yeast WLP099 (WLP099) | White Labs | 85% | 18.33°C - 20.56°C |

Mäskning

| Steg | Temperatur | Tid |
|------|------------|--------|
| | 45°C | 15 min |
| | 50°C | 5 min |
| | 58°C | 30 min |
| | 64°C | 20 min |
| | 70°C | 20 min |
| | 77°C | 5 min |

Jäsning

| Steg | Tid | Temperatur |
|-------|---------|------------|
| Aging | 0 dagar | 0°C |

Anteckningar

<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=665G15B>

Drymalt - Pale Ale CBW 4 påsar

Inspirerad av Brewdogs Tokyo

Ladda ner

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

Gojira gojira gojira !!!

#22 Guns of Navarone

Lagom till hösten och sköna bad i syrrans badtunna kommer denna nya batch av lättöl. Nu 20 liter som kommer tappas på partyfat. Perfekt att ha stående runt badtunnan.

Mina lättöl följer som vanligt temat från The Middleman. Nästa barnvänlig svordom blir då "**Guns of Navarone!**"

Självklart även denna syresatt med EAN38.



Receptdetaljer

| Satsstorlek | Koktid | IBU | SRM | Beräknat OG | Beräknat FG | Alk./volym-% |
|-------------|--------|-------|-----------------|-------------|-------------|--------------|
| 20 L | 60 min | 53.68 | 5.18 | 1.025 | 1.009 | 2.1 |
| | | | Resultat | 1.025 | 1.009 | |

Ölstilsdetaljer

| Namn | Kategori | OG-intervall | FG-intervall | IBU | SRM | Kolsyra | Alk./volym-% |
|-----------------------------------|----------|--------------|--------------|---------------|-----------|---------|--------------|
| American Pale Ale | 18 B | 1.045 - 1.06 | 1.01 - 1.015 | 30 - 50 | 5 - 10 | 0 - 0 | 4.5 - 6.2 % |

Jäsningsbara

| Namn | Mängd | % |
|--------------------------|-------|-------|
| Dry Malt Extract - Light | 1 kg | 56.82 |
| Rye | 220 g | 12.5 |
| Carapils | 200 g | 11.36 |
| Pale Ale | 200 g | 11.36 |
| Crystal Malt 150 | 70 g | 3.98 |
| CaraBohemian | 70 g | 3.98 |

Humle

| Namn | Mängd | Tid | Använd | Formulär | Alfa-% |
|-------------|-------|---------|------------|----------|--------|
| Pacific Gem | 8 g | 0 min | First Wort | Pellet | 15.4 |
| Pacific Gem | 8 g | 20 min | Boil | Pellet | 15.4 |
| Eureka | 8 g | 20 min | Boil | Pellet | 17.2 |
| Citra | 10 g | 20 min | Boil | Pellet | 11 |
| Eureka | 20 g | 7 dagar | Dry Hop | Pellet | 17.2 |
| Pacific Gem | 20 g | 7 dagar | Dry Hop | Pellet | 15.4 |
| Citra | 20 g | 7 dagar | Dry Hop | Pellet | 11 |

Övrigt

| Namn | Mängd | Tid | Använd | Typ |
|--------------|-------|--------|----------|-------------|
| CaCO3 | 2 g | 0 min | Mash | Water Agent |
| CaSO4 | 2 g | 0 min | Mash | Water Agent |
| Lactic Acid | 2 g | 0 min | Mash | Water Agent |
| Protofloc | 1 g | 15 min | Boil | Fining |
| Clarity Ferm | 10 g | 0 min | Primary | Fining |
| Vit sirap | 110 g | 0 min | Bottling | Other |

Jäst

| Namn | Labb | Försvagning | Temperatur |
|-----------------------------|------------|-------------|----------------|
| Pacific Ale Yeast WLP041 | White Labs | 68% | 18.33°C - 20°C |

Mäskning

| Steg | Temperatur | Tid |
|----------|------------|--------|
| | 51°C | 10 min |
| | 69°C | 20 min |
| Mash out | 76°C | 15 min |

Jäsning

| Steg | Tid | Temperatur |
|-------|---------|------------|
| Aging | 0 dagar | 0°C |

Anteckningar

<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=BGX8YPJ>

Ladda ner

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

#20 Dr Lazarus

Dags för en klassisk Fatu-Krey igen. Denna gång bytte jag ut Chinooken mot Eureka!.

Enligt [Vitruvius](#) skall [Arkimedes](#) ha sagt Eureka när han kom på

det som kom att kallas [Arkimedes princip](#). Då detta är en Galaxy Quest IPA blir det då logisk kopplat till den "smarta" Dr Lazarus. "[With all that makeup I actually thought you were smart](#)".



Receptdetaljer

| Satsstorlek | Koktid | IBU | SRM | Beräknat OG | Beräknat FG | Alk./volym-% |
|-------------|--------|-------|-----------------|-------------|-------------|--------------|
| 10 L | 60 min | 69.44 | 12.97 | 1.057 | 1.01 | 6.23 |
| | | | Resultat | 1.057 | 1.01 | |

Ölstilsdetaljer

| Namn | Kategori | OG-intervall | FG-intervall | IBU | SRM | Kolsyra | Alk./volym-% |
|------------------------------|----------|------------------|--------------|---------------|-----------|---------|--------------|
| American IPA | 14 B | 1.056 - 1.075 | 1.01 - 1.018 | 40 - 70 | 6 - 15 | 0 - 0 | 5.5 - 7.5 % |

Jäsningsbara

| Namn | Mängd | % |
|--------------------------------|-------|-------|
| Dry Malt Extract - Extra Light | 1 kg | 48.78 |
| Pale Ale | 350 g | 17.07 |
| Crystal Malt 150 | 150 g | 7.32 |
| CaraBohemian | 150 g | 7.32 |
| Flaked Oats | 100 g | 4.88 |
| CaraHell | 200 g | 9.76 |
| Melanoidin | 100 g | 4.88 |

Humle

| Namn | Mängd | Tid | Använd | Formulär | Alfa-% |
|--------|-------|---------|------------|----------|--------|
| Eureka | 5 g | 0 min | First Wort | Pellet | 17.2 |
| Eureka | 5 g | 45 min | Boil | Pellet | 17.2 |
| Citra | 5 g | 20 min | Boil | Pellet | 13.5 |
| Eureka | 5 g | 5 min | Boil | Pellet | 17.2 |
| Mosaic | 10 g | 7 dagar | Dry Hop | Pellet | 12.5 |
| Citra | 10 g | 7 dagar | Dry Hop | Pellet | 13.5 |
| Eureka | 10 g | 7 dagar | Dry Hop | Pellet | 17.2 |

Övrigt

| Namn | Mängd | Tid | Använd | Typ |
|--------------|-------|----------|---------|--------|
| Protafloc | 1 g | 15 min | Boil | Fining |
| Clarity Ferm | 5 g | 14 dagar | Primary | Fining |

| Namn | Mängd | Tid | Använd | Typ |
|-------|-------|-------|--------|-------------|
| CaCO3 | 1 g | 0 min | Mash | Water Agent |
| CaSO4 | 1 g | 0 min | Mash | Water Agent |
| NaCl | 0.5 g | 0 min | Mash | Water Agent |

Jäst

| Namn | Labb | Försvagning | Temperatur |
|---|--------------------|-------------|----------------|
| Safale - American Ale Yeast US-05 (US-05) | Fermentis / Safale | 81% | 12.22°C - 25°C |

Mäskning

| Steg | Temperatur | Tid |
|------|------------|--------|
| | 58°C | 30 min |
| | 64°C | 20 min |
| | 70°C | 20 min |
| | 77°C | 5 min |

Jäsning

| Steg | Tid | Temperatur |
|-------|---------|------------|
| Aging | 0 dagar | 0°C |

Anteckningar

<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=NDXSXN5>

Ladda ner

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

#16 Roth'h'ar Sarris

Dags för en klassisk Fatu-Krey igen. Lite lätt ändrad, moderniserad, men fortfarande en gammal favorit.

The Sarris Dominion is a military dictatorship originating on the planet Fatu-Krey, although it now dominates most of the 23rd quadrant of the Gamma Sector. The Sarris dominion is led by [Roth'h'ar Sarris](#).



Receptdetaljer

| Satsstorlek | Koktid | IBU | SRM | Beräknat OG | Beräknat FG | Alk./volym-% |
|-------------|--------|-----|-----|----------------|----------------|--------------|
|-------------|--------|-----|-----|----------------|----------------|--------------|

| Satsstorlek | Koktid | IBU | SRM | Beräknat OG | Beräknat FG | Alk./volym-% |
|-------------|--------|-------|-----------------|-------------|-------------|--------------|
| 10 L | 60 min | 77.62 | 7.71 | 1.063 | 1.011 | 6.93 |
| | | | Resultat | 1.063 | 1.011 | |

Ölstilsdetaljer

| Namn | Kategori | OG-intervall | FG-intervall | IBU | SRM | Kolsyra | Alk./volym-% |
|------------------------------|----------|--------------|---------------|---------|--------|---------|--------------|
| American IPA | 21 A | 1.056 - 1.07 | 1.008 - 1.014 | 40 - 70 | 6 - 14 | 0 - 0 | 5.5 - 7.5 % |

Jäsningsbara

| Namn | Mängd | % |
|--------------------------|--------|-------|
| Dry Malt Extract - Light | 1.5 kg | 71.43 |
| Pale Ale | 200 g | 9.52 |
| Flaked Oats | 100 g | 4.76 |
| CaraHell | 100 g | 4.76 |
| Rye | 100 g | 4.76 |
| CaraBohemian | 50 g | 2.38 |
| Melanoidin | 50 g | 2.38 |

Humle

| Namn | Mängd | Tid | Använd | Formulär | Alfa-% |
|-------------|-------|--------|------------|----------|--------|
| Waimea | 4 g | 0 min | First Wort | Pellet | 18.1 |
| Pacific Gem | 4 g | 0 min | First Wort | Pellet | 15.4 |
| Eureka | 5 g | 60 min | Boil | Pellet | 18 |
| Cascade | 3 g | 20 min | Boil | Pellet | 7 |
| Citra | 3 g | 20 min | Boil | Pellet | 13.5 |
| Cascade | 4 g | 5 min | Boil | Pellet | 7 |
| Mosaic | 4 g | 5 min | Boil | Pellet | 12.5 |

| Namn | Mängd | Tid | Använd | Formulär | Alfa-% |
|---------|-------|---------|---------|----------|--------|
| Cascade | 10 g | 7 dagar | Dry Hop | Pellet | 7 |
| Citra | 10 g | 7 dagar | Dry Hop | Pellet | 13.5 |
| Mosaic | 10 g | 7 dagar | Dry Hop | Pellet | 12.5 |

Övrigt

| Namn | Mängd | Tid | Använd | Typ |
|--------------|-------|--------|---------|-------------|
| Bonaire salt | 0.5 g | 0 min | Mash | Water Agent |
| CaCO3 | 1 g | 0 min | Mash | Water Agent |
| CaSO4 | 1 g | 0 min | Mash | Water Agent |
| Lactic Acid | 1 g | 0 min | Mash | Water Agent |
| Protafloc | 0.5 g | 15 min | Boil | Fining |
| Clarity Ferm | 5 g | 14 min | Primary | Fining |

Jäst

| Namn | Labb | Försvagning | Temperatur |
|-----------------------------------|--------------------|-------------|----------------|
| Safale - American Ale Yeast US-05 | Fermentis / Safale | 81% | 12.22°C - 25°C |

Mäskning

| Steg | Temperatur | Tid |
|------|------------|--------|
| | 58°C | 30 min |
| | 64°C | 20 min |
| | 70°C | 20 min |
| | 77°C | 5 min |

Jäsning

| Steg | Tid | Temperatur |
|-------|---------|------------|
| Aging | 0 dagar | 0°C |

Anteckningar

Protafloc 0.5 g eller 0.5 krm

Ladda ner

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



#15 Megropolis One

Den här gången blir det en kombination av mina två favoriter, min SkogsIPA och min Camden klon. Det blir alltså en Camden Forrest.

Fortfarande i serien Dr Who, (egentligen serien The Sun Makers), så det blir Megropolis One, vilket är staden på Pluto där The Gatherer styr.



Receptdetaljer

| Satsstorlek | Koktid | IBU | SRM | Beräknat OG | Beräknat FG | Alk./volym-% |
|-------------|--------|-------|-----------------|-------------|-------------|--------------|
| 9 L | 60 min | 54.86 | 7.79 | 1.058 | 1.016 | 5.49 |
| | | | Resultat | 1.058 | 1.016 | |

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 % |

Jäsningsbara

| Namn | Mängd | % |
|--------------------------|-------|-------|
| Dry Malt Extract - Light | 1 kg | 52.63 |
| Pilsner | 250 g | 13.16 |
| Pale Ale | 200 g | 10.53 |

| Namn | Mängd | % |
|------------------|-------|------|
| Munich Light | 150 g | 7.89 |
| Rye | 100 g | 5.26 |
| Wheat Malt | 100 g | 5.26 |
| Crystal Malt 150 | 100 g | 5.26 |

Humle

| Namn | Mängd | Tid | Använd | Formulär | Alfa-% |
|-------------|-------|---------|------------|----------|--------|
| Pacific Gem | 3 g | 0 min | First Wort | Pellet | 15.4 |
| Super Alpha | 3 g | 60 min | Boil | Pellet | 13 |
| Eureka | 3 g | 20 min | Boil | Pellet | 18 |
| Waimea | 3 g | 20 min | Boil | Pellet | 13 |
| Kohatu | 3 g | 5 min | Boil | Pellet | 6 |
| Pacific Gem | 3 g | 5 min | Boil | Pellet | 15.4 |
| Kohatu | 7 g | 7 dagar | Dry Hop | Pellet | 6 |
| Northdown | 7 g | 7 dagar | Dry Hop | Pellet | 8.6 |
| Aramis | 7 g | 7 dagar | Dry Hop | Pellet | 8 |

Övrigt

| Namn | Mängd | Tid | Använd | Typ |
|-----------------------|-------|--------|---------|-------------|
| Bonaire salt, NaCl | 0.5 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 | 1 g | 0 min | Mash | Water Agent |
| Protofloc | 0.5 g | 15 min | Boil | Fining |
| Clarity Ferm | 5 g | 14 min | Primary | Fining |

Jäst

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

Mäskning

| Steg | Temperatur | Tid |
|----------|------------|--------|
| | 51°C | 10 min |
| | 69°C | 20 min |
| Mash-out | 76°C | 15 min |

Jäsning

| Steg | Tid | Temperatur |
|-------|---------|------------|
| Aging | 0 dagar | 0°C |

Ladda ner

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

Mash Report:



Mash pH *: 5.51

Mash thickness: 7.00 l/kg
pH Delta from Water: -0.09

effective water residual alkalinity: 53.93 ppm as CaCO₃
effective strength of weak acids: 74.46 ppm as CaCO₃
* mash prediction is for mash sample cooled to 25 C / 77 F

Overall Water Report:



| Ca ⁺² | Mg ⁺² | Na ⁺ | Cl ⁻ | SO ₄ ⁻² | Alkalinity | Residual Alkalinity |
|------------------|------------------|-----------------|-----------------|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| mg/l | mg/l | mg/l | mg/l | mg/l | ppm as CaCO ₃ | ppm as CaCO ₃ |
| 91.9 | 4.2 | 39.1 | 57.3 | 120.7 | 75.1 | 7.1 |
| normal | normal | normal | normal | normal | Range Check | |

SO₄²⁻/Cl⁻ ratio: 2.1 More Bitter

Total lactic acid as equivalent acidulated malt in grist: 3.2 %



Doktorn och Leela i Megropolis One, på Pluto.