

Pale Ale

(Via Jos Verlaak hebben we een beproefd recept voor de Pale Ale, waarvoor we hem hartelijk danken)

Hoeveelheid:	20 Liter
Begin s.g:	1055
Eind s.g:	1012
Alcohol %(vol):	5.5%
IBU:	41

Ingrediënten:

2267g	Pilsmout	(3 EBC)
400g	Caramout	(120 EBC)
733g	Ambermout	(50 EBC)
766g	Pale Ale mout	(7 EBC)
167g	Tarwemout	

Hop:

32g	Northern Brewer	(8.0% alpha)	60min. meekoken
19g	Saaz	(3.0% alpha)	9min. meekoken
19g	Fuggles	(4.0% alpha)	9min. meekoken

Gist: Wyeast 1056

Maisch schema:

30min. 53°C , 60min. 67°C dan uitmaischen bij 78°C en spoelen.

Koken: 60-75 min.

Vergisting: 18-21°C