

## FLÄDER APA

Bryggare: Henrik Kullander och Håkan Emqvist

Volym: 21 L  
OG: 1.054  
FG: 1.012  
ABV: 5.5 %

### Malt:

Pilsnermalt	4.5 kg
Carapils	0.45 kg
Crystal malt 60L	0.21 kg

### Humle:

Cascade	10 g	30 min
Citra	10 g	30 min
Cascade	10 g	20 min
Citra	10 g	20 min
Centennial	100 g	0 min
Cascade	80 g	0 min
Citra	30 g	0 min
Citra	50 g	Torrhumling 4 dagar
Fläderklasar	5 st	Torrhumling 4 dagar

### Jäst:

Safale US-05

### Beskrivning:

Mäskning: 66 grader i 60 minuter  
Koktid: 60 minuter