

Namn		Hispanns fläderale					
Öltyp	Kryddat öl						
Bryggare	Erik Waller						
Bryggvolym	12	Alkoholhalt	5,5				
OG	53	IBU	43				
FG	11	Färg	10				
Malt	Tillverkare	Mängd [kg]	Andel [%]				
Maltextrakt ljust		1,3	68				
Cara pale		0,3	16				
maltextrakt vete		0,2	11				
Pale Crystal		0,1	5				
Humle	Mängd	Alfasyra [%]	Koktid [min]				
Centannial	8	11,0	20				
Nelson sauvin	8	11,8	15				
Citra	8	12,9	10				
Nelson sauvin	8	11,8	5				
Citra	8	12,9	5				
Nelson sauvin	10	11,8	1				
Citra	10	12,9	1				
Centannial	10	11,0	1				
Kryddor och tillsatser	Mängd	Tillsatt	Anmärkning				
Fläderblommor	100g	5 dagar	frysta				
Nelson sauvin	15g	5 dagar	torrhumle				
Citra	15g	5 dagar	torrhumle				
Mäskningsschema		Vatten					
Temperatur	Tid	Ca2+	Mg2+	Na+	SO42-	HCO3-	Cl-
66 gr C	60	23	9,1	33	27	94	24
		Vattenjustering [g]					
		CaCl2	CaCO3	CaSO4	MgSO4	NaCl	
Jäsning		Jäst	Tid	Temperatur			
Primärjäsning		Nottingham	14 dagar	19			
Sekundärjäsning							
Lagring							