

Ølets navn: Ljos

Ølets type: English Pale Ale

Brygger: Rasmus Skern Mauritzen

Batchstørrelse: 37 liter

Mesking: Infusjonsmesking v 67 grader i 60 min.

7,00 kg	Pale Malt, Maris Otter (5,9 EBC)	Grain	100,00 %
40,00 gm	Fuggles [4,73 %] (60 min)	Hops	12,9 IBU
40,00 gm	Fuggles [4,73 %] (30 min)	Hops	9,9 IBU
25,00 gm	Fuggles [4,73 %] (10 min)	Hops	2,9 IBU
1,00 tsp	Yeast Nutrient (Boil 10,0 min)	Misc	
1 Pkgs	English Ale (White Labs #WLP002)	Yeast-Ale	

Koking: 60 min.

OG: 1,041

Gæring: 2 uger i primær og 3 uger sekundær før flasking. Tilsat sukker for kulsyresætning.

FG: 1,010

Alcohol (vol): 4%

IBU: 25,6

Est Color: 8,4 EBC