

# BeerCalc: Flying dog - clone

**Style: American Pale Ale**

**Brewer: Kenneth Kjærgaard**

## Vital Statistics

Volume	25 litres
OG	1057
Boil Volume	26 litres
Boil gravity	1054
Alcohol (ABV)	5.6 %
Colour	12 EBC (Amber)
Bitterness	38 IBU
BU:GU	0.67
FG	1014



## Fermentables

Pale Malt	7 EBC	5800 g
Caramalt	35 EBC	113 g
		<b>5913 g</b>

## Mash schedule

Indmæsknings temperatur	74 °C	0 min
Mæskning	66 °C	60 min
Udmæskning	77 °C	10 min

Total grain weight for mash: 5913 g

## Hops

Northern Brewer	9.0 %	41 g	60 min
Cascade	6.5 %	20 g	Whirlpool
Cascade	6.5 %	39 g	Dry Hop
Simcoe	13.0 %	39 g	Dry Hop
Citra	11.0 %	39 g	Dry Hop

## Misc Ingredients

## Fermentation

Fermentation	WLP001 California Ale	18 °C	7 days
Fermentation	No yeast added	18 °C	7 days

## Details

Flying dog klon.

Mæskes i ca.15 liter vand. Der indmæskes ved 74, hvorefter at temperaturen sættes til 66 grader i 60min. Hæv temeraturen til 77 grader i ca. 10min, hvorefter at I påbegynder at sparge. forsæt til I har ca. 27-28 liter.

Urten koges i 60min

Humlepose #1 tilsættes når urten er bragt i kog

Humlepose #2 tilsættes et par min. inden køling af urten påbegyndes

Humlepose #3 tilsættes når øllet er omstukket til ny gærspand, efter de første 7 dages gæring. Herefter bliver den i gærspanden, hvor der gæres færdig i yderligere 7 dage, inden der aftappes på fad/flaske.

Omstikkes efter 7 dage, hvorefter posen med tørhumle tilføjes i yderligere 7 dage.

Der sigtes efter en CO2 volume på 2.4. dvs. 150 gram sukker opløses i 1dl kogende vand, og tilsættes gærspanden inden der flaskes(Det anbefales at øllet overføres til en ren gærspand inden sukkeropløsningen tilføres, så det er muligt at omrøre kraftigt når sukkeropløsningen er tilsat, for at sikre ensartet karbonering i alle flasker).

Ønsker man at tilføre sukker direkte i hver flaske/fustage, er det følgende.

Flaske størrelse / gram

33cl / 2 gram pr. flaske

50cl / 3 gram pr. flaske

75cl / 4,5 gram pr. flaske

Fustage

19 liter / 113 gram

For andre flaskestørrelser kan I bruge denne beregner. <https://www.brewersfriend.com/beer-priming-calculator/>

---