

Revolutionary India Pale Ale

(Een Amerikaans recept. Winnaar van de Chicago Beer Society club only Pale Ale Competition in 1990)

Ingredienten:

Munton & Fisons Light Malt Extra Syrup	6 lbs	(2720 gram)	
Pale Ale mout	2 lbs	(907 gram)	
Kristal mout	0,5 lbs	(226 gram)	
Galena hop	1 oz	(28 gram)	75 minuten meekoken
Tettnanger hop	0,25oz	(7 gram)	20 minuten meekoken
Fuggle hop	0,25oz	(7 gram)	10 minuten meekoken
Cascade hop	0,5 oz	(14 gram)	2 minuten meekoken
Burton Water zout	1 ounce	(28 gram)	

Gist: Wyeast British Ale

Totale kooktijd 90 minuten met hopgiften volgens bovenstaand schema

Vergisting bij 65-70°F (18-21°C)

Begin S.G. 1062 , eind S.G. 1014

Noot: Zo zie je maar weer, wat een cultuurverschil. De watergift wordt niet vermeld, het maischschemata wordt niet vermeld. Het gaat kennelijk veel meer om de exacte ingrediënten dan om de wijze van bereiden. Enig rekenwerk leert dat het waarschijnlijk om een recept van ongeveer 15 liter gaat.

JWS