

## Absolutt KveikIPA - 6.6%

### American IPA

Forfatter: Røed Gårdsbryggeri

Type: Kornbasert

IBU : 102 (Tinseth)  
BU/GU : 1.85  
Farge : 13 EBC  
Karbonering : 2.4 CO2-vol

Gravity før kok : 1.066  
Gravity etter kok : 1.077  
Original Gravity : 1.055  
Final Gravity : 1.006

### Gjærbare ingredienser (9 kg)

4 kg - Pale Ale Malt 6.3 EBC (44.4%)  
4 kg - Pilsner 2-Row 3 EBC (44.4%)  
500 g - Wheat Malt 4 EBC (5.6%)  
200 g - Chateau Crystal 150 EBC (2.2%)  
200 g - Flaket havre 2.8 EBC (2.2%)  
100 g - Melanoiden Malt 39.5 EBC (1.1%)

### Humle (750 g)

30 min - 50 g - Magnum - 12% (31 IBU)  
5 min - 100 g - Cascade - 7% (15 IBU)  
5 min - 100 g - Centennial - 10% (21 IBU)  
5 min - 100 g - Galaxy - 16.4% (35 IBU)

### Hop Stand

30 min hopstand @ 80 °C

### Tørrhumle

2 dager - 100 g - Amarillo - 9.2%  
2 dager - 100 g - Cascade - 7%  
2 dager - 100 g - Centennial - 10%  
2 dager - 100 g - Mosaic - 12.25%

### Diverse

Mesk - 1.2 g - Calcium Chloride (CaCl2)  
Mesk - 1.1 g - Canning Salt (NaCl)  
Mesk - 3.1 g - Epsom Salt (MgSO4)  
Mesk - 11.9 g - Gypsum (CaSO4)  
Mesk - 8 ml - Lactic Acid 88%

### Gjær

1 pkg - Yeastlab Voss Kveik 01 YLB1010

### GrainFather RGB

Størrelse på brygg: 35 L  
Kokestørrelse : 31.06 L  
Volum etter kok : 26.56 L  
Gjæringskar-påfyll: 10 L

Meskevann : 23 L  
Skyllevann : 15.26 L  
Skyllevannstemper.: 79 °C  
Koketid : 90 min  
Total vannmengde : 38.26 L

Brygghuseffektivitet: 70%  
Meskeeffektivitet: 71%

### Meskeprofil

High fermentability plus mash out  
66 °C - 90 min - Hovedmesk  
78 °C - 10 min - Utmesk

### Gjæringsprofil

Kveik (Example)  
35 °C - 4 dager - Primær  
4 °C - 2 dager - Cold Crash

### Vannprofil

RGB Vannprofil (Style - American IPA)  
Ca 100 Mg 15 Na 47 Cl 51 SO 221 HCO 162

SO/Cl-forhold: 4.4

Mesk pH: 5.27

### Målinger

Mesk pH:

Kokevolum:

Gravity før kok:

Gravity etter kok:

Volum i kjele etter kok:

Original Gravity:

Gjæringskar-påfyll:

Gjæringskar-volum:

Final Gravity:

Flaskevolum:



13 EBC