

Bitter Shit Citra - 5.6%

Forfatter: Røed Gårdsbryggeri

Type: Kornbasert

IBU : 93 (Tinseth)
BU/GU : 1.87
Farge : 10 EBC
Karbonering : 2.4 CO2-vol

Gravity før kok : 1.059
Gravity etter kok : 1.070
Original Gravity : 1.050
Final Gravity : 1.008

Gjærbare ingredienser (8 kg)

5 kg - Pale Ale Malt 6.3 EBC (62.5%)
3 kg - Maris Otter Malt 5.9 EBC (37.5%)

Humle (500 g)

30 min - 150 g - Citra - 8% (66 IBU)
5 min - 150 g - Citra - 8% (27 IBU)

Hop Stand

30 min hopstand @ 80 °C

Tørrhumle

2 dager - 200 g - Citra - 12%

Diverse

5 min - Kok - 10 g - Gjærnæring

Gjær

1 pkg - Lallemand (LalBrew) Voss Kveik

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 : 14.46 L
Skyllevannstemper.: 79 °C
Koketid : 90 min
Total vannmengde : 37.46 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

Målinger

Mesk pH:

Kokevolum:

Gravity før kok:

Gravity etter kok:

Volum i kjele etter kok:

Original Gravity:

Gjæringskar-påfyll:

Gjæringskar-volum:

Final Gravity:

Flaskevolum:



10 EBC