

BrutPassion - 6.2%

American IPA

Forfatter: Røed Gårdsbryggeri

Type: Kornbasert

IBU : 69 (Tinseth)
 BU/GU : 1.45
 Farge : 10 EBC
 Karbonering : 2.4 CO2-vol

Gravity før kok : 1.057
 Gravity etter kok : 1.067
 Original Gravity : 1.047
 Final Gravity : 1.000

Gjærbare ingredienser (7.5 kg)

4 kg - Pilsner 2-Row 3 EBC (53.3%)
 2.7 kg - Pale Ale Malt 6.3 EBC (36%)
 400 g - Wheat Malt 4 EBC (5.3%)
 200 g - Flaket havre 2.8 EBC (2.7%)
 100 g - Chateau Crystal 150 EBC (1.3%)
 100 g - Melanoiden Malt 39.5 EBC (1.3%)

Humle (590 g)

20 min - 50 g - Magnum - 12% (29 IBU)
 5 min - 50 g - Cascade - 7% (8 IBU)
 5 min - 50 g - Centennial - 10% (12 IBU)
 5 min - 50 g - Galaxy - 16.4% (20 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 - 90 g - Mosaic - 12.25%

Diverse

Mesk - 1 g - Calcium Chloride (CaCl2)
 Mesk - 1 g - Canning Salt (NaCl)
 Mesk - 3 g - Epsom Salt (MgSO4)
 Mesk - 11 g - Gypsum (CaSO4)
 Mesk - 7 ml - Lactic Acid 88%
 Primær - 10 ml - WLN4100 Ultra-Ferm (White Labs)
 Sekundær - 10 g - Ascorbic Acid (Askorbinsyre)
 Flasking - 10 ml - Pasjonsfruktpure

Gjær

7 ml - Kveik Yeastery K.01 Voss Kveik K.01

GrainFather RGB

Størrrelse på brygg: 34 L
 Kokestørrrelse : 30.02 L
 Volum etter kok : 25.52 L
 Gjæringskar-påfyll: 10 L

Meskevann : 23 L
 Skyllevann : 13.02 L
 Skyllevannstemper.: 79 °C
 Koketid : 90 min
 Total vannmengde : 36.02 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
 2 °C - 2 dager - Cold Crash

Vannprofil

RGB Vannprofil (Style - American IPA)
 Ca 98 Mg 15 Na 47 Cl 48 SO 219

SO/Cl-forhold: 4.5

Mesk pH: 5.32

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