

Brutus - 6.5%

American IPA

Forfatter: Hans Kristian Røed

Type: Kornbasert

IBU : 44 (Tinseth)
 BU/GU : 0.9
 Farge : 10 EBC
 Karbonering : 2.4 CO2-vol

Gravity før kok : 1.061
 Gravity etter kok : 1.068
 Original Gravity : 1.049
 Final Gravity : 1.000

Gjærbare ingredienser (8 kg)

8 kg - Pale Ale Malt 6.3 EBC (100%)

Humle (500 g)

5 min - 50 g - Citra - 12% (11 IBU)
 5 min - 50 g - Galaxy - 14% (13 IBU)

Hop Stand

30 min hopstand @ 75 °C
 30 min 75 °C - 100 g - Citra - 12% (9 IBU)
 30 min 75 °C - 100 g - Galaxy - 14% (11 IBU)

Tørrhumle

Dag 2 - 100 g - Citra - 12%
 Dag 2 - 100 g - Galaxy - 14%

Diverse

Mesk - 6 ml - Lactic Acid 88%
 Primær - 10 ml - WLN4100 Ultra-Ferm (White Labs)
 Sekundær - 10 g - Ascorbic Acid (Askorbinsyre)

Gjær

1 pkg - Lallemand (LalBrew) Voss Kveik

GrainFather RGB

Størrelse på brygg: 36 L
 Kokestørrelse : 30.6 L
 Volum etter kok : 27.6 L
 Gjæringskar-påfyll: 10 L

Meskevann : 23 L
 Skyllevann : 14 L
 Skyllevannstemper.: 79 °C
 Koketid : 60 min
 Total vannmengde : 37 L

Brygghuseffektivitet: 70%
 Meskeeffektivitet: 71%

Meskeprofil

High fermentability plus mash out
 65 °C - 90 min - Hovedmesk
 78 °C - 10 min - Utmesk

Gjæringsprofil

Ale
 30 °C - 2 dager - Primær
 35 °C - 2 dager - Primær
 4 °C - 2 dager - Cold Crash
 4 °C - 2 dager - Karbonering
 4 °C - 2 dager - Modning

Vannprofil

TuneBrygget Vannprofil (Hoppy)
 Ca 110 Mg 18 Na 36 Cl 51 SO 234

SO/Cl-forhold: 4.6
 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