

## Idaho Pleasure (Liquid Version) - 5.9%

### American Pale Ale

Forfatter: Røed Gårdsbryggeri

Type: Kornbasert

IBU : 36 (Tinseth)  
 BU/GU : 0.67  
 Farge : 9 EBC  
 Karbonering : 2.4 CO2-vol

Gravity før kok : 1.067  
 Gravity etter kok : 1.076  
 Original Gravity : 1.054  
 Final Gravity : 1.010

### Gjærbare ingredienser (9 kg)

8 kg - Pilsner 2-Row 3 EBC (88.9%)  
 800 g - Carahell 25.5 EBC (8.9%)  
 200 g - Barley, Flaked 3.3 EBC (2.2%)

### Humle (275 g)

60 min - 20 g - Idaho #7 - 13% (16 IBU)  
 10 min - 35 g - Idaho #7 - 13% (14 IBU)

### Hop Stand

30 min hopstand @ 80 °C  
 10 min - 60 g - Citra - 12% (4 IBU)  
 10 min - 40 g - Idaho #7 - 13% (3 IBU)

### Tørrhumle

2 dager - 120 g - Idaho #7 - 13%

### Gjær

1 pkg - Lallemand (LalBrew) Voss Kveik

### GrainFather RGB

Størrelse på brygg: 35 L  
 Kokestørrelse : 29.56 L  
 Volum etter kok : 26.56 L  
 Gjæringskar-påfyll: 10 L

Meskevann : 23 L  
 Skyllevann : 13.76 L  
 Skyllevannstemper.: 79 °C  
 Koketid : 60 min  
 Total vannmengde : 36.76 L

Brygghuseffektivitet: 70%  
 Meskeeffektivitet: 71%

### Meskeprofil

High fermentability  
 67 °C - 60 min - Temperatur  
 72 °C - 20 min - Temperatur  
 78 °C - 5 min - Temperatur

### 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:



9 EBC