

## JuleNelson - 6.3%

### American IPA

Forfatter: Røed Gårdsbryggeri

Type: Kornbasert

IBU : 67 (Tinseth)  
 BU/GU : 1.18  
 Farge : 15 EBC  
 Karbonering : 2.4 CO2-vol

Gravity før kok : 1.068  
 Gravity etter kok : 1.081  
 Original Gravity : 1.057  
 Final Gravity : 1.010

### Gjærbare ingredienser (8.7 kg)

8 kg - Pale Ale Malt 6.3 EBC (92%)  
 300 g - Wheat Malt 4.3 EBC (3.5%)  
 200 g - Crystal Malt 60L 159 EBC (2.3%)  
 200 g - Flaket havre 2.8 EBC (2.3%)

### Humle (925 g)

1 min - 67 g - Magnum - 12% (11 IBU)  
 1 min - 51 g - Willamette - 5.5% (4 IBU)  
 1 min - 44 g - Mount Hood - 6% (4 IBU)

### Hop Stand

30 min hopstand @ 80 °C  
 30 min 80 °C - 100 g - Nelson Sauvín - 12% (1...  
 30 min 80 °C - 78 g - Galena - 14.2% (12 IBU)  
 30 min 80 °C - 75 g - Centennial - 10% (8 IBU)  
 30 min 80 °C - 40 g - Idaho #7 - 13.4% (6 IBU)  
 30 min 80 °C - 30 g - Amarillo - 9.2% (3 IBU)  
 30 min 80 °C - 20 g - Citra - 12% (3 IBU)  
 30 min 80 °C - 20 g - Simcoe - 13% (3 IBU)

### Tørrhumle

Dag 3 - 150 g - Nelson Sauvín - 12%  
 Dag 3 - 100 g - Galaxy - 16.4%  
 Dag 3 - 54 g - Simcoe - 13%  
 Dag 3 - 41 g - Idaho #7 - 13.4%  
 Dag 3 - 35 g - Galena - 14.2%  
 Dag 3 - 20 g - Citra - 12%

### Diverse

Mesk - 1 g - Calcium Chloride (CaCl<sub>2</sub>)  
 Mesk - 6 g - Canning Salt (NaCl)  
 Mesk - 3 g - Epsom Salt (MgSO<sub>4</sub>)  
 Mesk - 11 g - Gypsum (CaSO<sub>4</sub>)  
 Mesk - 8 ml - Lactic Acid 88%

### Gjær

1 pkg - Lallemánd (LalBrew) Voss Kveik

### GrainFather RGB

Størrrelse på brygg: 34 L  
 Kokestørrrelse : 29.71 L  
 Volum etter kok : 25.21 L  
 Gjæringskar-påfyll: 10 L

Meskevann : 23 L  
 Skyllevann : 13.97 L  
 Skyllevannstemper.: 79 °C  
 Koketid : 90 min  
 Total vannmengde : 36.97 L

Brygghuseffektivitet: 70.6%  
 Meskeeffektivitet: 71%

### Meskeprofil

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

### Gjæringsprofil

Kveik (Example)  
 35 °C - 5 dager - Primær  
 4 °C - 2 dager - Cold Crash

### Vannprofil

RGB Vannprofil (Style - American IPA)  
 Ca 96 Mg 15 Na 100 Cl 129 SO 214

SO/Cl-forhold: 1.7  
 Mesk pH: 5.25

### Målinger

Mesk pH:

Kokevolum:

Gravity før kok:

Gravity etter kok:

Volum i kjele etter kok:

Original Gravity:

Gjæringskar-påfyll:

Gjæringskar-volum:

Final Gravity:

Flaskevolum:



15 EBC