

## Klink'n Klagger - 7.2%

### American IPA

Forfatter: Røed Gårdsbryggeri

Type: Kornbasert

IBU : 60 (Tinseth)  
 BU/GU : 0.95  
 Farge : 16 EBC  
 Karbonering : 2.4 CO2-vol

Gravity før kok : 1.075  
 Gravity etter kok : 1.088  
 Original Gravity : 1.063  
 Final Gravity : 1.010

### Gjærbare ingredienser (9 kg)

4.4 kg - Pale Ale Malt 6.3 EBC (48.9%)  
 4.4 kg - Mash - Pilsen Malt 3.5 EBC (48.9%)  
 200 g - Chateau Special B Nature 300 EBC (2.2%)

### Humle (455 g)

60 min - 10 g - Magnum - 12% (7 IBU)  
 10 min - 20 g - Simcoe - 13% (9 IBU)  
 10 min - 15 g - Citra - 12% (6 IBU)  
 10 min - 10 g - Mosaic - 12.25% (4 IBU)

### Hop Stand

30 min hopstand @ 90 °C  
 15 min 90 °C - 75 g - Citra - 12% (12 IBU)  
 15 min 90 °C - 75 g - Simcoe - 13% (13 IBU)  
 15 min 90 °C - 50 g - Mosaic - 12.25% (8 IBU)

### Tørrhumle

5 dager - 110 g - Citra - 12%  
 5 dager - 50 g - Simcoe - 13%  
 5 dager - 40 g - Mosaic - 12.25%

### Diverse

Mesk - 3 g - Calcium Chloride (CaCl2)  
 Mesk - 4 g - Epsom Salt (MgSO4)  
 Mesk - 16 g - Gypsum (CaSO4)  
 Mesk - 6 ml - Lactic Acid 80%  
 10 min - Kok - 10 g - Gjærnering  
 Sekundær - 10 g - Ascorbic Acid (Askorbinsyre)

### Gjær

398 milliarder celler - White Labs California...

### GrainFather TuneBrygget

Størrelse på brygg: 36 L  
 Kokestørrelse : 32 L  
 Volum etter kok : 27.6 L  
 Gjæringskar-påfyll: 10 L

Meskevann : 23 L  
 Skyllevann : 16.2 L  
 Skyllevannstemper.: 79 °C  
 Koketid : 90 min  
 HLT Vann : 16.7 L  
 Total vannmengde : 39.7 L

Brygghuseffektivitet: 80%  
 Meskeeffektivitet: 81.1%

### Meskeprofil

Mash 60 min @ 66 gr. / Mash-out 10 min @ 78 gr.  
 66 °C - 60 min - Mash  
 78 °C - 10 min - Mash-out

### Gjæringsprofil

Ale  
 20 °C - 10 dager - Primær  
 22 °C - 4 dager - Primær  
 4 °C - 2 dager - Cold Crash  
 4 °C - 7 dager - Karbonering  
 4 °C - 7 dager - Modning

### Vannprofil

TuneBrygget Vannprofil (Pale Ale)  
 Ca 133 Mg 17 Na 36 Cl 54 SO 280

SO/Cl-forhold: 5.1  
 Mesk pH: 5.27

### Målinger

Mesk pH:

Kokevolum:

Gravity før kok:

Gravity etter kok:

Volum i kjele etter kok:

Original Gravity:

Gjæringskar-påfyll:

Gjæringskar-volum:

Final Gravity:

Flaskevolum:



16 EBC

# Klink'n Klagger

## Oppskriftsnotater

Smaker du humleoljen som glir nedover halsen? Kan du lukte den intense lupulin-eksplosjonen fra bunnen av glasset? Amundsen skrudde volumet opp til 10 og sprengte høytaleren med deres mest bråkete øl - begravd i en haug av humlede godsaker. Tenk vått tropisk gress, ananas og fersk mango - alt pakket ned i denne selvtnevnte humlebomben.