

Kvart Nelson - 6.2%

American IPA

Forfatter: Røed Gårdsbryggeri

Type: Kornbasert

IBU : 54 (Tinseth)
 BU/GU : 0.95
 Farge : 13 EBC
 Karbonering : 2.4 CO2-vol

Gravity før kok : 1.067
 Gravity etter kok : 1.079
 Original Gravity : 1.056
 Final Gravity : 1.010

Gjærbare ingredienser (9 kg)

8 kg - Pale Ale Malt 6.3 EBC (88.9%)
 400 g - Maize, Flaked 3.9 EBC (4.4%)
 300 g - BEST Biscuit 50 EBC (3.3%)
 200 g - Flaket havre 2.8 EBC (2.2%)
 100 g - Victory Malt 49.5 EBC (1.1%)

Humle (400 g)

15 min - 25 g - Centennial - 10% (9 IBU)
 15 min - 25 g - Citra - 12% (11 IBU)
 15 min - 25 g - Ekuanot - 15% (14 IBU)
 15 min - 25 g - Nelson Sauvin - 12% (11 IBU)

Hop Stand

30 min hopstand @ 80 °C
 15 min 80 °C - 25 g - Centennial - 10% (2 IBU)
 15 min 80 °C - 25 g - Citra - 12% (2 IBU)
 15 min 80 °C - 25 g - Ekuanot - 15% (3 IBU)
 15 min 80 °C - 25 g - Nelson Sauvin - 12% (2...)

Tørrhumle

2 dager - 50 g - Centennial - 10%
 2 dager - 50 g - Citra - 12%
 2 dager - 50 g - Ekuanot - 15%
 2 dager - 50 g - Nelson Sauvin - 12%

Diverse

Mesk - 1 g - Calcium Chloride (CaCl2)
 Mesk - 1 g - Canning Salt (NaCl)
 Mesk - 3 g - Epsom Salt (MgSO4)
 Mesk - 12 g - Gypsum (CaSO4)
 Mesk - 9 ml - Lactic Acid 80%
 15 min - Kok - 10 g - Gjærnering

Gjær

1 pkg - Kveik Yeastery K.01 Voss Kveik K.01

GrainFather RGB

Størrelse på brygg: 35 L
 Kokestørrelse : 31.06 L
 Volum etter kok : 26.56 L
 Gjæringskar-påfyll: 10 L

Meskevann : 23 L
 Skyllevann : 15.26 L
 Skyllevannstemper.: 79 °C
 Koketid : 90 min
 Total vannmengde : 38.26 L

Brygghuseffektivitet: 70%
 Meskeeffektivitet: 71%

Meskeprofil

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

Gjæringsprofil

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

Vannprofil

RGB Vannprofil (Style - American IPA)
 Ca 99 Mg 15 Na 46 Cl 46 SO 221

SO/Cl-forhold: 4.8

Mesk pH: 5.24

Målinger

Mesk pH:

Kokevolum:

Gravity før kok:

Gravity etter kok:

Volum i kjele etter kok:

Original Gravity:

Gjæringskar-påfyll:

Gjæringskar-volum:

Final Gravity:

Flaskevolum:



13 EBC