

Mandarin SHPA - 6.2%

American Pale Ale

Forfatter: Røed Gårdsbryggeri

Type: Kornbasert

IBU : 30 (Tinseth)
 BU/GU : 0.54
 Farge : 11 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)

8.2 kg - Pilsner 2-Row 3 EBC (91.1%)
 200 g - Chateau Biscuit 50 EBC (2.2%)
 200 g - Flaket havre 2.8 EBC (2.2%)
 200 g - Wheat Malt 4.3 EBC (2.2%)
 100 g - Carahell 25.5 EBC (1.1%)
 100 g - Caramunich III 140 EBC (1.1%)

Humle (400 g)

20 min - 46 g - Mandarina Bavaria - 8.7% (17...
 15 min - 10 g - Mandarina Bavaria - 8.7% (3 IBU)
 10 min - 10 g - Mandarina Bavaria - 7.8% (2 IBU)
 5 min - 10 g - Mandarina Bavaria - 7.8% (2 IBU)

Hop Stand

30 min hopstand @ 80 °C
 10 min 80 °C - 124 g - Mandarina Bavaria - 7....

Tørrhumle

4 dager - 200 g - Mandarina Bavaria - 7.8%

Diverse

Mesk - 1 g - Calcium Chloride (CaCl2)
 Mesk - 1 g - Canning Salt (NaCl)
 Mesk - 6 g - Gypsum (CaSO4)
 Mesk - 6 ml - Lactic Acid 100%

Gjær

1 ml - Norwegian Farmhouse Kveik Sigmund Gjer...

GrainFather RGB

Størrelse på brygg: 34 L
 Kokestørrelse : 30.02 L
 Volum etter kok : 25.52 L
 Gjæringskar-påfyll: 10 L

Meskevann : 23 L
 Skyllevann : 14.22 L
 Skyllevannstemper.: 79 °C
 Koketid : 90 min
 Total vannmengde : 37.22 L

Brygghuseffektivitet: 70%
 Meskeeffektivitet: 71%

Meskeprofil

High fermentability plus mash out
 68 °C - 90 min - Hovedmesk
 78 °C - 10 min - Utmesk

Gjæringsprofil

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

Vannprofil

RGB Vannprofil (Pale Ale)
 Ca 64 Mg 7 Na 47 Cl 47 SO 106

SO/Cl-forhold: 2.2

Mesk pH: 5.41

Målinger

Mesk pH:

Kokevolum:

Gravity før kok:

Gravity etter kok:

Volum i kjele etter kok:

Original Gravity:

Gjæringskar-påfyll:

Gjæringskar-volum:

Final Gravity:

Flaskevolum:



11 EBC

Oppskriftsnotater

This recipe will give you a nice and clean smash pale ale. The Mandarina Bavaria it's a fantastic hop with a deep aroma combined in citrus, spice, piny. The pale ale Maris Otter instead will support the big hop flavour in mouth with a solid crisp end of the sip.

Mandarin SHPA

Oppskriftsnotater

Cheers