

NisseIPA 2020 #1022 - 24. nov. 2020

Brewfather

www.brewfather.app

NisseIPA 2020 - 6.8%

American-Style India Pale Ale

Brygger: Hans Kristian Rød

Forfatter: Rød Gårdsbryggeri

Type: Kornbasert

IBU : 108 (Tinseth)
 Farge : 14 EBC
 Karbonering : 2.4 CO2-vol

Gravity før kok : 1.077
 Gravity etter kok : 1.087
 Original Gravity : 1.062
 Final Gravity : 1.012

Gjærbare ingredienser (9 kg)

8.1 kg - Pilsner 2-Row 3 EBC (90%)
 500 g - Victory Malt (biscuit) 55 EBC (5.6%)
 200 g - Oats, Flaked 3 EBC (2.2%)
 100 g - Special B Malt 300 EBC (1.1%)
 100 g - Wheat Malt 4.3 EBC (1.1%)

Humle (725 g)

60 min - 25 g - Galena - 14.2% (20 IBU)
 30 min - 50 g - Chinook - 13% (30 IBU)
 5 min - 100 g - Centennial - 10% (19 IBU)
 5 min - 50 g - Ekuanot - 15% (15 IBU)

Hop Stand

30 min hopstand @ 80 °C
 30 min - 150 g - Centennial - 10% (15 IBU)
 30 min - 50 g - Summit - 17% (9 IBU)

Tørrhumle

5 dager - 200 g - Centennial - 10%
 5 dager - 100 g - Citra - 12%

Diverse

Mesk - 1 g - Canning Salt (NaCl)
 Mesk - 6 g - Epsom Salt (MgSO4)
 Mesk - 23 ml - Lactic Acid 80%
 Mesk - 8 g - Slaked Lime (Ca(OH)2)
 10 min - Kok - 10 g - Gjærnering
 Sekundær - 500 g - Mangopurè
 Sekundær - 10 g - Ascorbic Acid (Askorbinsyre)

Gjær

1 pkg - White Labs Coastal Haze Ale Yeast Ble...

GrainFather TuneBrygget

Størrelse på brygg: 35 L
 Kokestørrelse : 29.97 L
 Volum etter kok : 26.56 L
 Gjæringskar-påfyll: 10 L

Meskevann : 23 L
 Skyllevann : 14.17 L
 Skyllevannstemper.: 79 °C
 Koketid : 90 min
 Total vannmengde : 37.17 L

Brygghuseffektivitet: 81%
 Meskeeffektivitet: 82.2%

Meskeprofil

High fermentability plus mash out
 66 °C - 90 min - Hovedmesk
 78 °C - 10 min - Utmesk

Gjæringsprofil

Ale
 20 °C - 14 dager - Primær
 4 °C - 2 dager - Cold Crash
 4 °C - 7 dager - Karbonering
 10 °C - 7 dager - Modning

Vannprofil

TuneBrygget Vannprofil
 Ca 135 Mg 29 Na 36 Cl 37 SO 79

SO/Cl-forhold: 2.2
 Mesk pH: 5.24

Målinger

Mesk pH:

Kokevolum:

Gravity før kok:

Gravity etter kok:

Volum i kjele etter kok:

Original Gravity: 1.065

Gjæringskar-påfyll: 10

Gjæringskar-volum: 35

Final Gravity:

Flaskevolum:



14 EBC

Bryggelogg

24. november 2020

Bryggedato

NisseIPA 2020 #1022 - 24. nov. 2020

Bryggelogg	
24. november 2020	Gjæringsstart
24. november 2020 kl. 09:59	Status: Brygging
25. november 2020 kl. 08:20	Status: Gjæring
10. desember 2020	Flaskedato