

Oktober IPA - 6.5%

Amerikansk IPA

Forfatter: Røed Gårdsbryggeri

Type: Kornbasert

IBU : 49 (Tinseth)
BU/GU : 0.87
Farge : 12 EBC
Karbonering : 2.4 CO2-vol

Gravity før kok : 1.066
Gravity etter kok : 1.078
Original Gravity : 1.056
Final Gravity : 1.008

Gjærbare ingredienser (9 kg)

7.6 kg - BEST Pilsen 3.5 EBC (84.4%)
600 g - BEST Wheat Malt 4 EBC (6.7%)
400 g - BEST Vienna 8 EBC (4.4%)
200 g - Dark Crystal 400 240 EBC (2.2%)
200 g - Oats, Flaked 2 EBC (2.2%)

Humle (285 g)

30 min - 30 g - Magnum - 12% (17 IBU)
5 min - 40 g - Chinook - 13% (10 IBU)
5 min - 40 g - Galaxy - 16.4% (13 IBU)

Hop Stand

30 min hopstand @ 80 °C
30 min - 40 g - Citra - 12% (5 IBU)
30 min - 25 g - Ekuanot - 15% (4 IBU)

Tørrhumle

2 dager - 60 g - Galaxy - 16.4%
2 dager - 50 g - Amarillo - 9.2%

Diverse

Mesk - 8.7 g - Calcium Chloride (CaCl2)
Mesk - 3.1 g - Epsom Salt (MgSO4)
Mesk - 3.1 g - Gypsum (CaSO4)
Mesk - 5 ml - Lactic Acid 80%

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
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 - 4 dager - Karbonering
4 °C - 7 dager - Modning

Vannprofil

RGB Vannprofil (Hazy IPA (NEIPA))
Ca 100 Mg 15 Na 36 Cl 128 SO 93 HCO 162

SO/Cl-forhold: 0.7
Mesk pH: 5.45

Målinger

Mesk pH:

Kokevolum:

Gravity før kok:

Gravity etter kok:

Volum i kjele etter kok:

Original Gravity:

Gjæringskar-påfyll:

Gjæringskar-volum:

Final Gravity:

Flaskevolum:



12 EBC