

Vestkyst IPA - 6.9%

American IPA

Forfatter: Røed Gårdsbryggeri

Type: Kornbasert

IBU : 134 (Tinseth)
 BU/GU : 2.32
 Farge : 17 EBC
 Karbonering : 2.4 CO2-vol

Gravity før kok : 1.069
 Gravity etter kok : 1.082
 Original Gravity : 1.058
 Final Gravity : 1.007

Gjærbare ingredienser (8.85 kg)

8 kg - Pale Ale 6 EBC (90.4%)
 800 g - BEST Wheat Malt 4 EBC (9%)
 50 g - Carafa Special II 1100 EBC (0.6%)

Humle (850 g)

15 min - 100 g - Magnum - 12% (45 IBU)
 15 min - 100 g - Simcoe - 13% (48 IBU)

Hop Stand

30 min hopstand @ 80 °C
 30 min - 100 g - Citra - 12% (13 IBU)
 30 min - 100 g - Mosaic - 12.25% (14 IBU)
 30 min - 100 g - Simcoe - 13% (14 IBU)

Tørrhumle

7 dager - 150 g - Mosaic - 12.25%
 7 dager - 100 g - Citra - 12%
 7 dager - 100 g - Simcoe - 13%

Gjær

1.5 pkg - Mangrove Jack's US West Coast Yeast...

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 : 14.1 L
 Skyllevannstemper.: 79 °C
 Koketid : 90 min
 Total vannmengde : 37.1 L

Brygghuseffektivitet: 70%
 Meskeeffektivitet: 71%

Meskeprofil

High fermentability
 65 °C - 60 min - Temperatur

Gjæringsprofil

Ale
 23 °C - 14 dager - Primær

Målinger

Mesk pH:

Kokevolum:

Gravity før kok:

Gravity etter kok:

Volum i kjele etter kok:

Original Gravity:

Gjæringskar-påfyll:

Gjæringskar-volum:

Final Gravity:

Flaskevolum:



17 EBC