

Satans Chili - 9.8%

Double IPA

Forfatter: Røed Gårdsbryggeri

Type: Kornbasert

IBU : 76 (Tinseth)
 BU/GU : 0.86
 Farge : 27 EBC
 Karbonering : 2.4 CO2-vol

Gravity før kok : 1.079
 Original Gravity : 1.089
 Final Gravity : 1.020

Gjærbare ingredienser (9 kg)

6.3 kg - Pale Ale 6 EBC (70%)
 600 g - Chateau Melano 80 EBC (6.7%)
 600 g - Corn, Flaked 2.6 EBC (6.7%)
 600 g - Red Ale 80 EBC (6.7%)
 600 g - Wheat Malt 4.8 EBC (6.7%)
 300 g - Barley, Flaked 3.3 EBC (3.3%)

Humle (300 g)

60 min - 25 g - Warrior - 15% (31 IBU)
 5 min - 20 g - Amarillo - 9.2% (6 IBU)
 5 min - 20 g - Cascade - 5.5% (4 IBU)
 5 min - 20 g - Citra - 12% (8 IBU)
 5 min - 20 g - Ekuanot - 15% (9 IBU)

Hop Stand

60 min hopstand @ 80 °C
 60 min 80 °C - 20 g - Citra - 12% (5 IBU)
 30 min 80 °C - 35 g - Amarillo - 9.2% (5 IBU)
 30 min 80 °C - 20 g - Cascade - 5.5% (2 IBU)
 30 min 80 °C - 20 g - Citra - 12% (3 IBU)
 30 min 80 °C - 20 g - Ekuanot - 15% (4 IBU)

Tørrhumle

7 dager - 30 g - Amarillo - 9.2%
 7 dager - 25 g - Cascade - 5.5%
 7 dager - 25 g - Ekuanot - 15%

Diverse

5 min - Kok - 4 stk - Bhut Joholika Chili tørket
 5 min - Kok - 10 g - Gjærnæring
 Sekundær - 4 stk - Bhut Joholika Chili tørket
 ^ etter 7 dager
 Sekundær - 1200 g - Bringeber
 ^ etter 7 dager

Gjær

191.7 milliarder celler - White Labs Californ...
 Starter: 3 L (303 g DME)

Grainfather G30

Størrelse på brygg: 23 L
 Kokestørrelse : 28 L
 Volum etter kok : 25 L

Meskevann : 23.97 L
 Skyllevann : 11.23 L
 Koketid : 60 min
 Total vannmengde : 35.2 L

Brygghuseffektivitet: 72%
 Meskeeffektivitet: 75.1%

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
 4 °C - 7 dager - Modning

Målinger

Mesk pH:

Kokevolum:

Gravity før kok:

Volum i kjele etter kok:

Original Gravity:

Gjæringskar-påfyll:

Gjæringskar-volum:

Final Gravity:

Flaskevolum:



27 EBC