

Slapsebrygg - 6.3%

American IPA

Forfatter: Røed Gårdsbryggeri

Type: Kornbasert

IBU : 60 (Tinseth)
 BU/GU : 1.05
 Farge : 16 EBC
 Karbonering : 2.4 CO2-vol

Gravity før kok : 1.068
 Gravity etter kok : 1.080
 Original Gravity : 1.057
 Final Gravity : 1.010

Gjærbare ingredienser (9 kg)

8.5 kg - Pale Ale 6 EBC (94.4%)
 250 g - Wheat Malt 4.8 EBC (2.8%)
 200 g - Oats, Flaked 2 EBC (2.2%)
 50 g - Chocolate Wheat 1000 EBC (0.6%)

Humle (360 g)

30 min - 30 g - Magnum - 12% (18 IBU)
 10 min - 30 g - Cascade - 5.5% (5 IBU)
 10 min - 30 g - Galaxy - 14% (12 IBU)
 10 min - 30 g - Mosaic - 12.25% (11 IBU)

Hop Stand

30 min hopstand @ 80 °C
 30 min 80 °C - 30 g - Cascade - 5.5% (2 IBU)
 30 min - 30 g - Citra - 12% (4 IBU)
 30 min 80 °C - 30 g - Galaxy - 14% (5 IBU)
 30 min 80 °C - 30 g - Mosaic - 12.25% (4 IBU)

Tørrhumle

2 dager - 30 g - Cascade - 5.5%
 2 dager - 30 g - Citra - 12%
 2 dager - 30 g - Galaxy - 14%
 2 dager - 30 g - Mosaic - 12.25%

Gjær

1 pkg - Lallemand (LalBrew) Voss Kveik

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
 65 °C - 90 min - Hovedmesk
 78 °C - 10 min - Utmesk

Gjæringsprofil

Kveik (Example)
 33 °C - 4 dager - Hoved
 4 °C - 2 dager - CC

Målinger

Mesk pH:

Kokevolum:

Gravity før kok:

Gravity etter kok:

Volum i kjele etter kok:

Original Gravity:

Gjæringskar-påfyll:

Gjæringskar-volum:

Final Gravity:

Flaskevolum:



16 EBC