

SommerIPA 2025 - 5.8%

Amerikansk IPA

Forfatter: Røed Gårdsbryggeri

Type: Kornbasert

IBU : 46 (Tinseth)
BU/GU : 0.86
Farge : 10 EBC
Karbonering : 2.4 CO2-vol

Gravity før kok : 1.064
Gravity etter kok : 1.075
Original Gravity : 1.053
Final Gravity : 1.010

Gjærbare ingredienser (8.9 kg)

8 kg - Pilsner 2-Row 3 EBC (89.9%)
500 g - BEST Biscuit 50 EBC (5.6%)
200 g - BEST Wheat Malt 4 EBC (2.3%)
200 g - Oats, Flaked 2 EBC (2.3%)

Humle (215 g)

50 min - 30 g - Magnum - 12% (22 IBU)
10 min - 30 g - Chinook - 13% (11 IBU)
10 min - 25 g - Ekuanot - 15% (11 IBU)

Hop Stand

30 min hopstand @ 80 °C
10 min - 30 g - Citra - 12% (2 IBU)
10 min - 20 g - Nelson Sauvin - 12% (1 IBU)

Tørrhumle

3 dager - 50 g - Nelson Sauvin - 12%
3 dager - 30 g - Citra - 12%

Diverse

Mesk - 8.7 g - Calcium Chloride (CaCl2)
Mesk - 3.1 g - Epsom Salt (MgSO4)
Mesk - 3.1 g - Gypsum (CaSO4)
Mesk - 4 ml - Lactic Acid 80%

Gjær

1 pkg - Kveik Yeastery K.22 Stalljen Kveik K.22

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 : 15.18 L
Skyllevannstemper.: 79 °C
Koketid : 90 min
Total vannmengde : 38.18 L

Brygghuseffektivitet: 70%
Meskeeffektivitet: 71%

Meskeprofil

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

Gjæringsprofil

Kveik (Example)
30 °C - 5 dager - Primær
4 °C - 2 dager - Cold Crash

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: 5.51

Målinger

Mesk pH:

Kokevolum:

Gravity før kok:

Gravity etter kok:

Volum i kjele etter kok:

Original Gravity:

Gjæringskar-påfyll:

Gjæringskar-volum:

Final Gravity:

Flaskevolum:



10 EBC