

Cold Monkey, Hazy Session IPA - 4.7%

American IPA

Forfatter: Frank Johansen

Type: All Grain

IBU : 53 (Tinseth)
BU/GU : 1.1
Farve : 6 EBC
Karbonering : 2.4 CO2-vol

Vægtfylde før kogning : 1.042
Original Gravity : 1.048
Final Gravity : 1.012

Forgærbare ingredienser (4.95 kg)

4.25 kg - Extra Pale Premium Pilsner 3 EBC (8...
400 g - Rice, Flaked 2 EBC (8.1%)
300 g - Carapils/Carafoam 3.9 EBC (6.1%)

Humle (80 g)

45 min - 20 g - Simcoe - 13% (28 IBU)
15 min - 10 g - Simcoe - 12.3% (8 IBU)

Hop Stand

15 min hopstand @ 90 °C
15 min 90 °C - 50 g - Simcoe - 13% (17 IBU)

Diverse

Mæsk - 1.76 g - Calcium Chloride (CaCl2)
Mæsk - 2.78 g - Epsom Salt (MgSO4)
Mæsk - 5.73 g - Gypsum (CaSO4)
Mæsk - 3 ml - Lactic Acid 80%
Sparge - 1.34 g - Calcium Chloride (CaCl2)
Sparge - 2.12 g - Epsom Salt (MgSO4)
Sparge - 4.37 g - Gypsum (CaSO4)

Gær

1 pk - White Labs East Coast Ale WLP008

Default

Batchmængde : 23 L
Kogemængde : 28.75 L
Vol. efter kogning: 25 L

Mæskevand : 18.35 L
Spargevand : 14 L
Kogetid : 75 min
Total vand : 32.35 L



6 EBC

Bryghus effektivitet: 72%
Mæskeeffektivitet: 75.1%

Mæskeprofil

High fermentability
65 °C - 60 min - Temperatur

Gæringsprofil

Ale
18 °C - 12 dage - Primær
2 °C - 3 dage - cold crash

Vandprofil

Reverse Osmosis Water (Style - American IPA)
Ca 100 Mg 15 Na 8 Cl 50 SO 234 HCO 16

SO/Cl forhold: 4.7
Mæsk pH: 5.37

Målinger

Mæsk pH:

Kogevolumen:

Vægtfylde før kogning:

Volumen efter kogning:

Original Gravity:

Gæringsbeholder efterfyldning:

Gæringsbeholder volumen:

Final Gravity:

Volumen til tapning:

Opskriftsnoter

Koges 1 time og 15 min. Bitter-Humle tilsættes først efter 30 min. kogning.