

## IPA, Holy Casama - 5.9%

### American IPA

Forfatter: Frank Johansen

Type: All Grain

IBU : 61 (Tinseth)  
 BU/GU : 1.07  
 Farve : 12 EBC  
 Karbonering : 2.4 CO2-vol

Vægtfylde før kogning : 1.050  
 Original Gravity : 1.056  
 Final Gravity : 1.011

### Forgærbare ingredienser (6.3 kg)

2.7 kg - Pale Ale 8 EBC (42.9%)  
 2.7 kg - Pilsner 3.8 EBC (42.9%)  
 400 g - Carapils/Carafoam 3.9 EBC (6.4%)  
 200 g - Acidulated 3.5 EBC (3.2%)  
 200 g - Oats, Flaked 2 EBC (3.2%)  
 100 g - Caramunich I 101 EBC (1.6%)

### Humle (300 g)

60 min - 50 g - Cascade - 6.5% (35 IBU)  
 15 min - 50 g - Cascade - 5.5% (16 IBU)

### Hop Stand

15 min hopstand @ 80 °C  
 15 min - 100 g - Amarillo - 9.2% (11 IBU)

### Tørhumling

5 dage - 100 g - Amarillo - 8.5%

### Diverse

Mæsk - 4.35 g - Calcium Chloride (CaCl2)  
 Mæsk - 3.4 g - Epsom Salt (MgSO4)  
 Mæsk - 4.42 g - Gypsum (CaSO4)  
 Sparge - 2.05 g - Calcium Chloride (CaCl2)  
 Sparge - 1.6 g - Epsom Salt (MgSO4)  
 Sparge - 2.08 g - Gypsum (CaSO4)

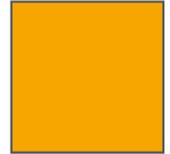
### Gær

1 pk - White Labs California Ale WLP001

### Default

Batchmængde : 23 L  
 Kogemængde : 28 L  
 Vol. efter kogning: 25 L

Mæskevand : 22.4 L  
 Spargevand : 10.53 L  
 Kogetid : 60 min  
 Total vand : 32.93 L



12 EBC

Bryghus effektivitet: 70%  
 Mæskeeffektivitet: 73%

### Mæskeprofil

High fermentability  
 66 °C - 60 min - Temperatur  
 76 °C - 20 min - Temperatur

### Gæringsprofil

Ale  
 20 °C - 14 dage - Primær

### Vandprofil

Reverse Osmosis Water (Style - General)  
 Ca 100 Mg 15 Na 8 Cl 98 SO 170 HCO 16

SO/Cl forhold: 1.7  
 Mæsk pH: 5.24

### Målinger

Mæsk pH:

Kogevolumen:

Vægtfylde før kogning:

Volumen efter kogning:

Original Gravity:

Gæringsbeholder efterfyldning:

Gæringsbeholder volumen:

Final Gravity:

Volumen til tapning:

### Opskriftsnoter

Amarillo 100 gram 15 min ved flameout og whirlpool