

Monkey Business California Citra Lager - 6.3%

California Common

Forfatter: Frank Johansen

Type: All Grain

IBU : 32 (Tinseth)
BU/GU : 0.51
Farve : 16 EBC
Karbonering : 2.4 CO2-vol

Vægtfylde før kogning : 1.056
Original Gravity : 1.063
Final Gravity : 1.015

Forgærbare ingredienser (6.8 kg)

6 kg - Pilsner 4 EBC (88.2%)
400 g - Caraamber 71 EBC (5.9%)
400 g - Carared 47.5 EBC (5.9%)

Humle (100 g)

30 min - 25 g - Citra - 11% (20 IBU)
15 min - 25 g - Citra - 11% (13 IBU)

Tørhumling

5 dage - 50 g - Citra - 11%

Diverse

Mæsk - 4.65 g - Calcium Chloride (CaCl2)
Mæsk - 3.61 g - Epsom Salt (MgSO4)
Mæsk - 4.72 g - Gypsum (CaSO4)
Sparge - 2.05 g - Calcium Chloride (CaCl2)
Sparge - 1.59 g - Epsom Salt (MgSO4)
Sparge - 2.08 g - Gypsum (CaSO4)

Gær

2 pk - Mangrove Jack's California Lager M54

Default

Batchmængde : 24 L
Kogemængde : 29.04 L
Vol. efter kogning: 26.04 L

Mæskevand : 23.9 L
Spargevand : 10.51 L
Kogetid : 60 min
Total vand : 34.41 L



16 EBC

Bryghus effektivitet: 72%
Mæskeeffektivitet: 75%

Mæskeprofil

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

Gæringsprofil

Californian Lager
18 °C - 0 Bar - 7 dage - Primær
20 °C - null Bar - 7 dage - Primær
3 °C - null Bar - 5 dage - Cold crash

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: 5.49

Målinger

Mæsk pH:

Kogevolumen:

Vægtfylde før kogning:

Volumen efter kogning:

Original Gravity:

Gæringsbeholder efterfyldning:

Gæringsbeholder volumen:

Final Gravity:

Volumen til tapning:

Opskriftsnoter

Kittet består af alle de ingredienser der skal bruges til et 23 - 25 liters bryg.

Indhold:

Pose 1: Gær MJ M54 Californian lager
Pose 2: Malt
Pose 3: Humle

Monkey Business California Citra Lager

Opskriftsnoter

Pose 4: Humle sammen med protaflok klaringsmiddel.
Pose 5: Humle til tørhumling samt humlesok vedlagt.

Hvis du benytter de Brewster Beacon eller lign. brygssystem skal du bruge 21 ltr. mæskevand og ca. 14 ltr. eftergydningsvand.

Følg mæsketemperaturer og tider for kogning osv. Total kogetid 60 minutter. 1. pose humle tilsættes først efter 30 minutters kogning.

Når urten er kølet til 25 grader i gærtanken, tilsættes gæren pose nr. 1.

Stil gærtanken ved en temperatur på mellem 18°C - 20°C. Efter 7 dage tilsættes tørhumlen til gærtank. Efter yderligere 7 dage, eller når boblerne i gærlåsen er helt døde, tappes øllet på flaske. Evt. Coldcrash den færdig gærede øl på 2 grader i 5 dage, hvis du har mulighed for det.

Ved flaske-karbonering tilsættes kogt lunt sukkervand(6 g sukker pr liter øl i 3 dl vand). Derefter omstikkes til desinficeret flaskespand(øllet tappes over i den med sukkeropløsningen). Derefter tappes øllet med sukkeropløsningen på flaske og stilles lunt.
Ved evt. brug af karbonerings drops kan øllet tappes direkte på flaske og tilsættes drops direkte i flaske for eftergæring. Øllet er karboneret efter ca. 14 dage på stuetemperatur og opbevares/lagres derefter kælderkoldt 13°C - 17°C. Drikkeklar efter ca. 14 - 30 dage efter den er færdig-karboneret.. Det er en god ide at tage notater under processen. Typiske data: Bitterhed: 32 IBU Farve: 16 EBC Alkohol: 6,3 %.

Dine egne notater:

OG: _____

FG: _____

Alkohol % (OG-FG) * 0,132 = _____%