

Norwegian Rhapsody Punk IPA - 25 L (V1) - 5.9%

Hazy IPA (New England / NEIPA)

Forfatter: Frank Johansen

Type: All Grain

IBU : 55 (Tinseth)
 BU/GU : 0.97
 Farve : 10 EBC
 Karbonering : 2.4 CO2-vol

Vægtfylde før kogning : 1.049
 Original Gravity : 1.056
 Final Gravity : 1.011

Forgærbare ingredienser (6.3 kg)

5.7 kg - Pale Malt, Maris Otter 5.9 EBC (90.5%)
 300 g - Carapils/Carafoam 3.9 EBC (4.8%)
 300 g - Chateau Wheat Blanc 4.5 EBC (4.8%)

Humle (100 g)

60 min - 25 g - NZ Rhapsody - 11.6% (30 IBU)
 5 min - 25 g - NZ Rhapsody - 11.6% (11 IBU)

Hop Stand

15 min hopstand @ 90 °C
 15 min 90 °C - 50 g - NZ Rhapsody - 11.6% (13 IBU)

Diverse

Mæsk - 2.28 g - Calcium Chloride (CaCl2)
 Mæsk - 3.63 g - Epsom Salt (MgSO4)
 Mæsk - 7.55 g - Gypsum (CaSO4)
 Mæsk - 2.52 ml - Lactic Acid 80%
 Sparge - 0.92 g - Calcium Chloride (CaCl2)
 Sparge - 1.47 g - Epsom Salt (MgSO4)
 Sparge - 3.05 g - Gypsum (CaSO4)

Gær

2 pk - Kveik Yeastery K.09 Ebbegaarden Kveik K.09

Brewster Beacon 30L

Batchmængde : 25 L
 Kogemængde : 29.85 L
 Vol. efter kogning: 26.25 L

Mæskevand : 24.01 L
 Spargevand : 9.69 L
 Kogetid : 60 min
 Total vand : 33.7 L



10 EBC

Bryghus effektivitet: 70%
 Mæskeeffektivitet: 70.6%

Mæskeprofil

High fermentability
 66 °C - 60 min - Temperatur
 Mæsk ind med 24.01 L @ 66 °C

Gæringsprofil

Ale
 20 °C - 7 dage - Primær
 2 °C - 3 dage - Cold crash

Vandprofil

Reverse Osmosis Water (Style - American IPA)
 Ca 100 Mg 15 Na 8 Cl 50 SO 235 HCO 16

SO/Cl forhold: 4.7
 Mæsk pH: 5.4

Målinger

Mæsk pH:

Kogevolumen:

Vægtfylde før kogning:

Volumen efter kogning:

Original Gravity:

Gæringsbeholder efterfyldning:

Gæringsbeholder volumen:

Final Gravity:

Volumen til tapning: