

Single Hop Series IPA Amarillo (V1) - 5.9%

American IPA

Forfatter: Frank Johansen

Type: All Grain

IBU : 43 (Tinseth)
BU/GU : 0.77
Farve : 10 EBC
Karbonering : 2.4 CO2-vol

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

Forgærbare ingredienser (5.6 kg)

4.7 kg - Pale Malt, Maris Otter 5.9 EBC (83.9%)
400 g - Chateau Munich Light 15 EBC (7.1%)
300 g - Chateau Wheat Blanc 4.5 EBC (5.4%)
200 g - Carapils/Carafoam 3.9 EBC (3.6%)

Humle (200 g)

60 min - 35 g - Amarillo - 9.2% (34 IBU)

Hop Stand

20 min hopstand @ 80 °C
20 min - 65 g - Amarillo - 9.2% (8 IBU)

Tørhumling

5 dage - 100 g - Amarillo - 9.2%

Diverse

Mæsk - 1.95 g - Calcium Chloride (CaCl2)
Mæsk - 3.08 g - Epsom Salt (MgSO4)
Mæsk - 6.36 g - Gypsum (CaSO4)
Sparge - 1.15 g - Calcium Chloride (CaCl2)
Sparge - 1.82 g - Epsom Salt (MgSO4)
Sparge - 3.74 g - Gypsum (CaSO4)

Gær

1 pk - White Labs California Ale WLP001

Default

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

Mæskevand : 20.3 L
Spargevand : 11.96 L
Kogetid : 60 min
Total vand : 32.26 L

Bryghus effektivitet: 72%
Mæskeeffektivitet: 75.1%

Mæskeprofil

High fermentability
65 °C - 60 min - Temperatur

Gæringsprofil

Ale
20 °C - 14 dage - Primær

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: 5.53

Målinger

Mæsk pH:

Kogevolumen:

Vægtfylde før kogning:

Volumen efter kogning:

Original Gravity:

Gæringsbeholder efterfyldning:

Gæringsbeholder volumen:

Final Gravity:

Volumen til tapning:



10 EBC