

## Single Hop Series IPA Citra (V1) - 5.9%

### American IPA

Forfatter: Frank Johansen

Type: All Grain

IBU : 42 (Tinseth)  
BU/GU : 0.75  
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 - 15 g - Citra - 15% (24 IBU)

### Hop Stand

20 min hopstand @ 80 °C

20 min - 85 g - Citra - 15% (18 IBU)

### Tørhumling

4 dage - 100 g - Citra - 15%

### 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 tapping:



10 EBC