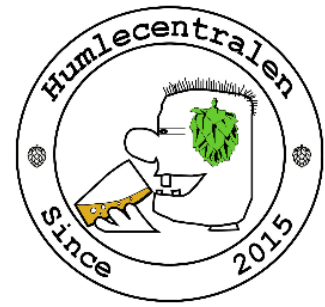


Single Hop IPA

Cascade Deep Cut



Alkohol: 5,9%

Farve: 10 EBC

Bitterhed: 43 IBU

Single Hops IPA er en series af all-grain kits fra Humlecentralen hvor man kan få lov at udforske udtrykket af en specifik humle. Der vil både være meget populære humler, men vi kommer også til at afprøve forskellige mindre kendte humletyper.

I dette kit med Cascade Deep Cut kan man forvente en intens og frisk aroma med nuancer af mandarin, fersken, grapefrugt og et let strejf af fyrretræ. Gæren udtrykker sig meget neutralt, så humlen får plads til at udtrykke sig. Maltprofilen er ligeledes holdt lys og neutral.

Ingredienser:

Malt og sukker Sirup:	Maris Otter	EBC 6	4,7 kg	I alt: 5,6 kg malt
	Munich Light	EBC 15	400 g	
	Hvede malt	EBC 4	300 g	
	Carapils	EBC 4	200 g	
Humle og diverse:	Pose 1: Cascade Deep Cut		35 g	60 min. kogning
	Pose 2: Protafloc klaringsmiddel			5 min. kogning
	Pose 3: Cascade Deep Cut		65 g	20 min. hopstand ved 80 grader
	Pose 4: Cascade Deep Cut		100 g	Tørhumle tilsættes efter ca. 4 dages gæring
Gær:	White Labs WLP001 California Ale			

Introduktion:

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

Vejledningen passer til brug af 30 – 40 liters bryganlæg (Fx Brewster Beacon 40/Dominator, Grainfather G30/G40, Brewzilla 35 og mange andre)

Mæskning:

Start: Fyld vand i kedlen svarende til 3 x maltmængde, ca. 17 liter. Varm op til 67°C. Sæt indsatssien ned i kedlen og hæld malten i. Start pumpen og recirkulér i 60 minutter. Efterfyld evt. med vand kort inde i mæskeperioden, så der er vandspejl.

Det anbefales at blive i nærheden af kedlen under mæskning, da der kan komme overløb. Så stil pumpehastighed i forhold til hvor hurtig urten løber igennem malten.

Der mæskes i følgende steps: **60 minutter ved 65°C**

Efter **15 minutters mæskning** kan med fordel spargevandet varmes. Det skal varmes til ca. 76°C. Der skal bruges ca. 14 liter.

Mæskning er færdig, men sørg for at måle OG, for at se om alt er godt. Hvis ikke, så sluk kedel og pumpe og rør godt i mæsken og giv den 15 minutter mere med pumpning/mæskning. Sørg for at have rigeligt med vand i kedlen. Pumpen kan periodevis standses hvis bunden løber tør. Efter **75 minutters mæskning**, indstilles temperaturen til 77°C. Indsatssien hæves så den tømmes for urt og der udmæskes med 76°C varmt vand til der er ca. 28 liter urt i kedlen. Indsatssien fjernes fra gryden når alt eftergydningsvandet er løbet igennem.

Kogning:

Indstil temperaturen til 100°C. **Der koges i 60 minutter.**

Ved starten af kogningen, tilsættes pose 1. Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose/humlesok.

Når der mangler 5 minutter af kogningen, tilsættes pose 2.

Når kogningen er færdig, startes kølingen. **Når urten er kølet til 80°C tilsættes pose 3**, kølingen stoppes i 20 minutter, hvis muligt kan bryganlægget indstilles til 80°C. Efter 20 minutter kan kølingen fortsættes.

Lad din kølespiral koge med de sidste 5 min for desinficering. Ligeledes ved modstrømskøler, lad den kogene urt pumpes igennem i 5 min. For desinficering.

Gæring:

Urten køles til ca. 26°C og overføres til en rengjort og desinficeret gærtank. Tilsæt gær og stil gærtanken ved en temperatur på ca. **20-23°C**.

Husk at notere din original gravity (OG) til senere udregning af alkoholprocenten.

Efter gæring i ca. 4 dage tilsættes pose 4 med tørhumle.

Efter gæring i ca. 10 dage, tappes øllet på flaske. Gæringen skal være helt færdig. Kontroller dette ved at måle massefylden med dit hydrometer, ændrer den sig ikke over flere dage og er den tæt på din forventede final gravity (FG), er gæringen færdig.

Hvis muligt kan der cold crashes i 2 – 5 dage inden flaskning for yderligere klaring. Dette gøres ved at køle øllen ned til 0-5°C.

Flaskning:

Ved flaskekarbonering tilsættes lunt sukkervand til desinficeret flaskespand før øllet tappes over i den. Derefter tappes øllet på flaske og stilles lunt (5-7 g sukker pr liter øl. Den samlede sukkermængde opløses i 2 dl kogende vand og køles til 26°C inden det hældes i), alternativt kan der benyttes karboneringsdrops for at gøre processen nemmere.

Øllen stilles på stuetemperatur i ca. 14 dage for udvikling af co2. Herefter er øl drikkeklart.

Typiske Data:

Alkohol: 5,9 % - Farve: 10 EBC - Bitterhed: 43 IBU

OG: 1056. Din OG: _____

FG: 1011. Din FG: _____

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