



IPA

Holy Casama

Alkohol: 5,9%

Farve: 12 EBC

Bitterhed: 61 IBU

Frisk og humledrevet IPA med en maltbase af Pale Ale og Pilsnermalt, der giver en let brødagtig sødme og en blød mundfylde. Cascade-humlen giver en klassisk citrus- og grapefrugt karakter med en fast bitterhed, mens Amarillo tilføjer intense aromaer af appelsin, tropisk frugt og let blomstrede nuancer gennem både hopstand og tørhumling. Gæren fermenterer rent og lader humlens friske, frugtige udtryk stå tydeligt frem.

En balanceret, aromatisk og markant humlet øl med en tør og forfriskende afslutning.

Ingredienser:

Malt og sukker	Pale Ale	EBC 8	2,7 kg	I alt: 6,1 kg malt 200 gram havreflager
Sirup:	Pilsner	EBC 3	2,7 kg	
	Carapils	EBC 3,9	0,4 kg	
	Acid	EBC 3,5	0,2 kg	
	Caramunich Type 1	EBC 90	0,1 kg	
	Havreflager m/skaller	EBC 2	0,2 kg	
Humle:	Pose 1: Cascade	50 g	60 min. kogning	
	Pose 2: Cascade	50 g	15 min. Kogning	
	Pose 3: Amarillo	100 g	15 min. 90 grader flameout	
	Pose 4: Amarillo	100 g	5 dage tørhumling	
Gær:	Lallemand BRY-97 West Coast Ale – eller Fermentis US-05			
Diverse:	Protafloc (pakket med i pose 2)			

Introduktion:

Kittet består af alle de ingredienser der skal bruges til et 20-23 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. 19 liter. Varm op til 66°C. Sæt indsatssien ned i kedlen og hæld malten i. Start pumpen og recirkulér i total 60 minutter. Se nedenstående mæskesteps.

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 66°C**
20 minutter ved 76°C

Efter ca **15 minutters mæskning** kan spargevandet med fordel varmes. Det skal varmes til ca. 76°C. Der skal bruges ca. 12-13 liter.

Efter **80 minutters mæskning** hæves indsatssien, 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 totalt i 60 minutter.**

Ved start kogning eller når der mangler **60 minutter i kogningen, tilsættes pose 1.** Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose/humlesok.

Når der mangler **15 minutter i kogningen, tilsættes pose 2.**

Ved flameout (slut kogning) køles urten ned, når temperaturen **når 90° C tilsættes pose 3**, den fjernes igen efter 15 minutter.

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. 20 - 25°C og overføres til en rengjort og desinficeret gærtank (se evt. video) Tilsæt gær og stil gærtanken ved ca. **20°C.**

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

Efter gæring i 7 – 9 dage tilsættes pose 4 med brug af humlesok.

Efter gæring i ca. 14 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 i 2 – 5 dage.

Flaskning:

Ved flaskekarbonering tilsættes lunt sukkervand til desinficeret flaskespannd før øllet tappes over i den. Derefter tappes øllet på flaske og stilles lunt (5-7 g sukker pr liter øl. Den samlede suktermængde 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 lagres øllet i minimum 2 måneder for optimal smag.

Typiske Data:

Alkohol: 5,9 % - Farve: 12 EBC - Bitterhed: 61 IBU

OG: 1056. Din OG: _____

FG: 1011. Din FG: _____

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