

## Old School US IPA, Monkey Business Brewing - 6.2%

### American IPA

Forfatter: Frank Johansen

Type: All Grain

IBU : 71 (Tinseth)  
BU/GU : 1.23  
Farve : 17 EBC  
Karbonering : 2.4 CO2-vol

Vægtfylde før kogning : 1.052  
Original Gravity : 1.058  
Final Gravity : 1.011

### Forgærbare ingredienser (5.7 kg)

5 kg - Chateau Pale Ale 8.5 EBC (87.7%)  
300 g - Chateau Munich 25 EBC (5.3%)  
200 g - Carapils/Carafoam 3.9 EBC (3.5%)  
200 g - Chateau Cara Gold 120 EBC (3.5%)

### Humle (190 g)

60 min - 30 g - Mosaic - 12.25% (39 IBU)  
10 min - 30 g - Centennial - 10% (16 IBU)

### Hop Stand

15 min hopstand @ 90 °C  
15 min 90 °C - 30 g - Centennial - 10% (7 IBU)  
15 min 90 °C - 30 g - Citra - 12.9% (9 IBU)

### Tørhumling

4 dage - 70 g - Citra - 15%

### Diverse

Mæsk - 1.691 g - Calcium Chloride (CaCl2)  
Mæsk - 2.682 g - Epsom Salt (MgSO4)  
Mæsk - 5.555 g - Gypsum (CaSO4)  
Sparge - 1.139 g - Calcium Chloride (CaCl2)  
Sparge - 1.812 g - Epsom Salt (MgSO4)  
Sparge - 3.751 g - Gypsum (CaSO4)

### Gær

1 pk - Fermentis Safale American US-05

### Default

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

Mæskevand : 20.6 L  
Spargevand : 11.75 L  
Kogetid : 60 min  
Total vand : 32.35 L



17 EBC

Bryghus effektivitet: 75%  
Mæskeeffektivitet: 78.3%

### Mæskeprofil

High fermentability  
66 °C - 60 min - Temperatur

### Gæringsprofil

Ale  
20 °C - 14 dage - Primær

### Vandprofil

Reverse Osmosis Water (Style - American IPA)  
Ca 242 Mg 36 Na 8 Cl 116 SO 569 HCO 16

SO/Cl forhold: 4.9  
Mæsk pH: 4.72

### Målinger

Mæsk pH:

Kogevolumen:

Vægtfylde før kogning:

Volumen efter kogning:

Original Gravity:

Gæringsbeholder efterfyldning:

Gæringsbeholder volumen:

Final Gravity:

Volumen til tapning:

### Opskriftsnoter

Kittet består af alle de ingredienser der skal bruges til et 23 - 25 liters bryg.

Indhold:

Pose 1: Gær US-05  
Pose 2: Malt,  
Pose 3: Humle start kogning  
Pose 4: Humle aroma  
Pose 5: Humle Tørhumle

Følg mæsketemperaturer og tider for kogning osv. Total kogetid 60 minutter

# Old School US IPA, Monkey Business...

## Opskriftsnoter

Denne opskrift er tilpasset omvendt Osmosevand, men kan laves med alm. vand fra hanen med et godt resultat.

Når urten er kølet til 25 grader i gærtanken, tilsættes gæren pose nr. 1.

Stil gærtanken ved en temperatur på mellem 18°C - 22°C Efter 7 dage omstikkes øllet til en rengjort og desinficeret gærtank Efter yderligere 5 dage, eller når boblerne i gærlåsen er helt døde, tappes øllet på flaske.

Ved flaskekarbonering tilsættes kogt lunt sukkervand(6 g sukker pr liter øl i 3 dl vand), eller karboneringstabletter. Omstikkes til desinficeret flaskespand før øllet tappes over i den. Derefter tappes øllet på flaske og stilles lunt. Øllet er karboneret efter ca. 14 dage på stuetemperatur og opbevares/lagres derefter kælderkoldt 13°C - 17°C. Drikkeklar så snart den er karboneret. Det er en god ide at tage notater under processen. Typiske data: Bitterhed: 71 IBU Farve: 17 EBC Alkohol: 6,2 %.

Dine egne notater:

OG: \_\_\_\_\_

FG: \_\_\_\_\_

Alkohol % (OG-FG) \* 0,132 = \_\_\_\_\_%