

# #14 Sandin Citrauvín

Dags för en bryggning med min lärling Stefan. Stefan är väldigt förtjust i Citrauvín, en svensk Pale Ale från Göteborg. Stefan är även grymt förtjust i min Camden klon, så det blev en korsning. Denna gång kände jag även att var tvungen att syresätta mäsken med nitrox EAN36.



## Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
9 L	60 min	45	7.06	1.06	1.017	5.72
			<b>Resultat</b>	1.06	1.017	

## Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
<a href="#">American Pale Ale</a>	10 A	1.045 - 1.06	1.01 - 1.015	30 - 45	5 - 14	0 - 0	4.5 - 6.2 %

## Jäsningsbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Light	1 kg	56.82
Pale Ale	200 g	11.36
Pilsner	200 g	11.36
Rye	120 g	6.82
Wheat Malt	80 g	4.55
Munich Light	80 g	4.55
Crystal Malt 150	80 g	4.55

## Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Waimea	4 g	0 min	First Wort	Pellet	13
Simcoe	4 g	0 min	First Wort	Leaf	12.7
Azacca	3 g	20 min	Boil	Pellet	15
Citra	3 g	20 min	Boil	Pellet	11
Simcoe	3 g	20 min	Boil	Pellet	12.7
Azacca	7 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	15
Citra	7 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	11
Simcoe	7 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.7

## Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Bonaire salt, NaCl	0.5 g	0 min	Mash	Water Agent

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Kalciumkarbonat CaCO <sub>3</sub>	1 g	0 min	Mash	Water Agent
Kalciumsulfat CaSO <sub>4</sub>	1 g	0 min	Mash	Water Agent
Lactic Acid	1 g	0 min	Mash	Water Agent
Protofloc	0.5 g	15 min	Boil	Fining
Clarity Ferm	5 g	14 min	Primary	Fining

## Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
Safale - English Ale Yeast S-04 (S-04)	Fermentis / Safale	75%	12.22°C - 25°C

## Mäskning

Steg	Temperatur	Tid
	51°C	10 min
	69°C	20 min
Mash-out	76°C	15 min

## Jäsning

Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

## Anteckningar

Den vanliga blandningen:  
 1 gr CaSO<sub>4</sub>  
 0.5 gr NaCl  
 1 gr CaCO<sub>3</sub>

## Ladda ner

[Ladda ner det här receptet som BeerXML-fil.](#)



Perfekt träff på OG:

Inget SIM  



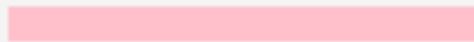
Sandin Citravin

**TILT | PINK**



Specific Gravity: 1.060 (uncal.)

**1.060**



Temperature: 22.2 (uncal.)

**22.2°C**



2017-05-18 21:20:17

Received 0.1 seconds ago -100 dBm