

#20 Dr Lazarus

Dags för en klassisk Fatu-Krey igen. Denna gång bytte jag ut Chinooken mot Eureka!.

Enligt [Vitruvius](#) skall [Arkimedes](#) ha sagt Eureka när han kom på det som kom att kallas [Arkimedes princip](#). Då detta är en Galaxy Quest IPA blir det då logisk kopplat till den "smarta" Dr Lazarus. "[With all that makeup I actually thought you were smart](#)".



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	69.44	12.97	1.057	1.01	6.23
			Resultat	1.057	1.01	

Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
American IPA	14 B	1.056 - 1.075	1.01 - 1.018	40 - 70	6 - 15	0 - 0	5.5 - 7.5 %

Jäsningbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Extra Light	1 kg	48.78
Pale Ale	350 g	17.07
Crystal Malt 150	150 g	7.32
CaraBohemian	150 g	7.32
Flaked Oats	100 g	4.88
CaraHell	200 g	9.76
Melanoidin	100 g	4.88

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Eureka	5 g	0 min	First Wort	Pellet	17.2
Eureka	5 g	45 min	Boil	Pellet	17.2
Citra	5 g	20 min	Boil	Pellet	13.5
Eureka	5 g	5 min	Boil	Pellet	17.2
Mosaic	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.5
Citra	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	13.5
Eureka	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	17.2

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Protafloc	1 g	15 min	Boil	Fining

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Clarity Ferm	5 g	14 dagar	Primary	Fining
CaCO3	1 g	0 min	Mash	Water Agent
CaSO4	1 g	0 min	Mash	Water Agent
NaCl	0.5 g	0 min	Mash	Water Agent

Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
Safale - American Ale Yeast US-05 (US-05)	Fermentis / Safale	81%	12.22°C - 25°C

Mäskning

Steg	Temperatur	Tid
	58°C	30 min
	64°C	20 min
	70°C	20 min
	77°C	5 min

Jäsning

Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

Anteckningar

<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=NDXSXN5>

Ladda ner

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