

#51 Bodvar Power IPA

Nu när även Brorson fyller 50 ställer man självklart upp med bärs. Mathias brygger sina mer renodlade och jag freebejsar med en Ginseng IPA. Full utan att somna i ett dike. ☐

Baserad på Brewdogs gamla "Never mind the Anabolics".

Finns självklart på [Untappd](#)



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
20 L	60 min	68.18	5.81	1.059	1.01	6.46
			Resultat	1.059	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	2.5 kg	64.1
Wheat Malt	590 g	15.13
Pale Ale	400 g	10.26
Cara Pale	210 g	5.38
Crystal Malt 150	100 g	2.56
Melanoidin	100 g	2.56

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Saaz	10 g	0 min	First Wort	Pellet	3.5
Citra	10 g	0 min	First Wort	Pellet	12.8
Citra	20 g	20 min	Boil	Pellet	12.8
Saaz	20 g	20 min	Boil	Pellet	3.5
Citra	20 g	5 min	Boil	Pellet	12.8
Saaz	30 g	5 min	Boil	Pellet	3.5
Citra	40 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.8
Lemondrop	20 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	5.2

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
NaCl	1.2 g	0 min	Mash	Water Agent

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
MgSO4	0.6 g	0 min	Mash	Water Agent
CaSO4	2 g	0 min	Mash	Water Agent
Lactic Acid	0.5 g	0 min	Mash	Water Agent
Protofloc	1 g	15 min	Boil	Fining
Clarity Ferm	10 g	14 min	Primary	Fining
Goji bär	6 g	5 min	Boil	Spice
Ginseng Sibirisk pulver	12 g	5 min	Boil	Spice
Guarana pulver	24 g	5 min	Boil	Spice
Matcha tea	12 g	5 min	Boil	Spice
Maca powder	16 g	5 min	Boil	Spice

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
Beta-glucanase	45°C	15 min
Peptidase	50°C	5 min
Proteinase	58°C	30 min
Beta-amylase	64°C	20 min
Alpha-amylase	70°C	20 min
Mash-out	77°C	15 min

Jäsning

Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

Anteckningar

Ginseng Sibirisk pulver EKO 100g
Pukka - Clean Matcha Green
Maca Pulver Gelatiniserat 5:1 EKO 100g
Guarana EKO Pulver 100g
Gojibär

BREWER'S TIP

Mix the powders into a paste before adding to the wort kettle. This will prevent the powders from balling up and not bringing the full flavour effect.

Inspirerad av Brewdogs NEVER MIND THE ANABOLICS

Ladda ner

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



Magnus 'Punkis' Kéjser

Förhoppningsvis ska Brorson hålla sig lite piggare än såhär, med en IPA laddad med Ginseng, Guarana, Gojibär, Macapulver och Macha te.