

#63 Have you seen my Force-lance?

Hittade ett par humlesorter med namn av grekiska gudar. Har ett vagt minne av en kväll på OT då jag drack Herkules, och glatt ropade HERKULES! när jag behövde en ny.

Herkules spelades i den gamla TV-serien av Kevin Sorbo, som även spelade kaptenen på rymdskeppet Andromeda. Hans stående skämt var att alltid visa sin "Force lance".

Finns självklart på [Untappd](#)





Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	83.41	10.15	1.058	1.01	6.34
			Resultat	1.058	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 %

Jäsningsbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Light	1 kg	48.78
Ecologic Pale Ale	350 g	17.07
Organic Extra Pale Malt	400 g	19.51
Melanoidin	150 g	7.32
CaraRye	150 g	7.32

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Zeus	6 g	0 min	First Wort	Pellet	16
Herkules	5 g	20 min	Boil	Pellet	17
Zeus	5 g	20 min	Boil	Pellet	16
Herkules	12 g	5 min	Boil	Pellet	17
Warrior	12 g	5 min	Boil	Pellet	19
Herkules	15 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	17
Zeus	15 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	16

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
CaCO3	1 g	0 min	Mash	Water Agent
CaSO4	1 g	0 min	Mash	Water Agent
Lactic Acid	0.5 g	0 min	Mash	Water Agent
NaCL	0.5 g	0 min	Mash	Water Agent
Protofloc	1 g	15 min	Boil	Fining
Clarity Ferm	5 g	14 dagar	Primary	Other

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	10 min

Jäsning

Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

Anteckningar

Organic Extra Pale Malt istället för United Kingdom - Pale 2-Row

Ladda ner

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