

# #64 Dream of silver



Micke vill brygga en IPA, och med lite extra sting, så vi petade ner några torkade red hot chilipeppers.

En IPA version av min gamla Sandin Sitravin.

Finns på [Untappd!](#)



## Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	88.61	19.06	1.06	1.01	6.56
			<b>Resultat</b>	1.06	1.01	

## Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
<a href="#">American IPA</a>	21 A	1.056 - 1.07	1.008 - 1.014	40 - 70	6 - 14	0 - 0	5.5 - 7.5 %

## Jäsningbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Light	1 kg	45.45
Munich Light	300 g	13.64
CaraHell	300 g	13.64
Rye	300 g	13.64
CaraAroma	300 g	13.64

## Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Pacific Gem	8 g	0 min	First Wort	Pellet	14.6
Citra	18 g	20 min	Boil	Pellet	12.8
Citra	20 g	5 min	Boil	Pellet	12.8
Lemondrop	40 g	0 min	Dry Hop	Pellet	5.2

## Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Baking Soda	0.5 g	60 min	Mash	Water Agent
Bonaire salt, NaCl	0.5 g	60 min	Mash	Water Agent
Chalk	1 g	60 min	Mash	Water Agent
Gypsum	1 g	60 min	Mash	Water Agent
Protofloc	0.5 g	15 min	Boil	Fining
Red hot chili peppers, dried	5 g	15 min	Boil	Spice
Jästnäring	1 g	10 min	Boil	Other
Clarity Ferm	5 g	14 min	Primary	Fining

## Jäst

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

## Mäskning

Steg	Temperatur	Tid
	45°C	15 min
	50°C	5 min
	58°C	30 min
	64°C	20 min
	70°C	20 min
Mash out	77°C	10 min

## Jäsning

Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

## Ladda ner

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