

#67 Nanalicious

Satt en kväll på stamhaket Broncos. Snackade lite öl med personalen. Paul berättade om en dubbelIPA han fick av mig för ett tag sen. Johanna blev lite intresserad och undrade om jag inte kunde brygga en öl åt henne också. OK, vad ska den heta och vilken sort. Johanna vill ha en fruktig öl som för henne självklart ska heta Nanalicious.

Finns självklart också på [Untappd](#)



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	47.44	5.25	1.051	1.012	5.14
			Resultat	1.051	1.012	

Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
American Pale Ale	18 B	1.045 - 1.06	1.01 - 1.015	30 - 50	5 - 10	0 - 0	4.5 - 6.2 %

Jäsningsbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Light	1 kg	64.52
Melanoidin	100 g	6.45
Wheat Malt	100 g	6.45
Organic Extra Pale Malt	350 g	22.58

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Pacific Gem	4 g	0 min	First Wort	Pellet	14.6
Citra	8 g	20 min	Boil	Pellet	12.8
Citra	10 g	5 min	Boil	Pellet	12.8
Lemondrop	20 g	0 min	Dry Hop	Pellet	5.2

Övrigt

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

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Chalk	0.8 g	0 min	Mash	Water Agent
Gypsum	1 g	0 min	Mash	Water Agent
Lactic Acid	1 g	0 min	Mash	Water Agent
Protofloc	0.5 g	15 min	Boil	Fining
Jästnäring	1 g	10 min	Boil	Other
Coriander seed	2 g	5 min	Boil	Flavor
Clarity Ferm	5 g	14 dagar	Primary	Fining

Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
Safale - English Ale Yeast S-04	Fermentis / Safale	75%	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.](#)

