

#72 GrImPA

Fick ett all grain kit för 25 liter IPA av min kollega Tobbe. Asså, 7 kg malt. Hur sjutton brygger jag det i mina 17 liters kastruller och sous vide.

Det blev en del logistikplanerande med två 17 liters kastruller med 12 L i varje. Mäska första hälften först. När mäsningen klar och koket starta, lyft över Anovan till andra kastrullen. Gick hyfsat tills jag kom till Whirlpoolen då Anovan från kastrull 2 inte var klar än. Blev lite halvdan whirlpool på första kastrullen med väl bra på andra. Sen kylde bägge och blandades i hinken.

Finns självklart på [Untappd](#)





Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
25 L	60 min	64.67	8.45	1.06	1.016	5.82
			Resultat	1.06	1.016	

Ölstilsdetaljer

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

Jäsningbara

Namn	Mängd	%
Pale Ale	6 kg	85.71
Amber	500 g	7.14
Wheat	400 g	5.71
Biscuit	100 g	1.43

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Southern Promise	20 g	60 min	Boil	Pellet	10
Southern Passion	50 g	10 min	Boil	Pellet	11
Southern passion	100 g	20 min	Aroma	Pellet	11

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Baking Soda	3 g	0 min	Mash	Water Agent
Chalk	4 g	0 min	Mash	Water Agent
Epsom Salt	1.5 g	0 min	Mash	Water Agent
Lactic acid	9 g	0 min	Mash	Water Agent
Magnesium Chloride	1 g	0 min	Mash	Water Agent
Protofloc	2.5 g	15 min	Boil	Water Agent
Jästnäring	2.5 g	10 min	Boil	Water Agent
Clarity Ferm	10 g	14 dagar	Primary	Other

Jäst

Namn	Lab	Försvagning	Temperatur
American West Coast Yeast BRY-97 (BRY-97)	Danstar	72%	16.67°C - 23.89°C

Mäskning

Steg	Temperatur	Tid
	66°C	60 min

Jäsning

Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

Ladda ner

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

