

# #80 Starbuck

Ytterligare en Olympus IPA med gudarnas humle, Herkules, Zeus och Apollo. Och eftersom Apollo är med måste det bli en Starbuck!



## Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	77.29	12.31	1.06	1.017	5.59
			Resultat	1.06	1.017	

# Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
<a href="#">American IPA</a>	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	46.3
United Kingdom - Maris Otter Pale	518 g	23.98
German - Melanoidin	150 g	6.94
German - CaraAroma	58 g	2.69
German - CaraBohemian	100 g	4.63
Belgian - Pale Ale	113 g	5.23
German - CaraHell	61 g	2.82
German - Carapils	160 g	7.41

## Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Zeus	6 g	0 min	First Wort	Leaf	16
Herkules	5 g	20 min	Boil	Pellet	17
Zeus	5 g	20 min	Boil	Leaf	16
Herkules	12 g	5 min	Boil	Pellet	17
Apollo	12 g	5 min	Boil	Pellet	18.3
Herkules	20 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	17
Zeus	20 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
NaCL	0.5 g	0 min	Mash	Water Agent
Protofloc	1 g	15 min	Boil	Fining
Clarity Ferm	5 g	14 dagar	Primary	Fining
Jästnäring	1 g	0 min	Mash	Other

## Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
Northwest Ale 1332 (1332)	Wyeast	69%	18.33°C - 23.89°C

## Mäskning

Steg	Temperatur	Tid
	64°C	60 min
	72°C	20 min
	77°C	5 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.](#)

