

# #35 Dippie

Herrskapet Dahlstedt, Åsa och Pär, kom över för att lära sig brygga öl. Åsa är väldigt förtjust i Grapefrukt DIPA, så det blev en sådan. Använder grunden från mina Commanders och sätter till humle som ska kunna ge grapefruktsmak. För att vara extra säker tillsätter vi 20 gr rivet blodgrapeskal i torrhumlingen.

Eftersom både Åsa och Pär är dykare (utbildade av mig) så blir det självklart syresättning med EAN38.



## Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	126.01	10.25	1.082	1.014	8.94
			<b>Resultat</b>	1.082	1.014	

# Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
<a href="#">Double IPA</a>	22 A	1.065 - 1.085	1.008 - 1.018	60 - 120	6 - 14	0 - 0	7.5 - 10 %

## Jäsningsbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Extra Light	2 kg	77.97
Pale Ale	200 g	7.8
Crystal Malt 150	100 g	3.9
CaraBohemian	100 g	3.9
CaraHell	100 g	3.9
Flaked Oats	65 g	2.53

## Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
EXP Grapefruit	10 g	0 min	First Wort	Pellet	15.5
EXP Grapefruit	6 g	20 min	Boil	Pellet	15.5
Citra	6 g	20 min	Boil	Pellet	12.8
Chinook	6 g	20 min	Boil	Pellet	12.7
EXP Grapefruit	6 g	5 min	Boil	Pellet	15.5
Citra	6 g	5 min	Boil	Pellet	12.8
Chinook	6 g	5 min	Boil	Pellet	12.7
EXP Grapefruit	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	15.5
Citra	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.8
Chinook	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.7

## Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Protafloc	1 g	15 min	Boil	Fining
Clarity Ferm	5 g	14 dagar	Primary	Fining
CaCO3	1.5 g	0 min	Mash	Water Agent
CaSO4	1 g	0 min	Mash	Water Agent
NaCl	0.5 g	0 min	Mash	Water Agent
Riven grape skal	20 g	7 dagar	Secondary	Spice

## 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
Beta-glucanase	45°C	15 min
Peptidase	50°C	5 min
Proteinase	58°C	30 min
Beta-amylase	64°C	20 min
Alpha-amylase	70°C	20 min
Mash-out	77°C	15 min

## Jäsning

Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

# Anteckningar

Based on Brewdogs Hardcore

## Ladda ner

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