

#15 Megropolis One

Den här gången blir det en kombination av mina två favoriter, min SkogsIPA och min Camden klon. Det blir alltså en Camden Forrest.

Fortfarande i serien Dr Who, (egentligen serien The Sun Makers), så det blir Megropolis One, vilket är staden på Pluto där The Gatherer styr.



Receptdetaljer

| Satsstorlek | Koktid | IBU | SRM | Beräknat OG | Beräknat FG | Alk./volym-% |
|-------------|--------|-------|-----------------|-------------|-------------|--------------|
| 9 L | 60 min | 54.86 | 7.79 | 1.058 | 1.016 | 5.49 |
| | | | Resultat | 1.058 | 1.016 | |

Ölstilsdetaljer

| Namn | Kategori | OG-intervall | FG-intervall | IBU | SRM | Kolsyra | Alk./volym-% |
|-----------------------------------|----------|--------------|--------------|---------------|-----------|---------|--------------|
| American Pale Ale | 10 A | 1.045 - 1.06 | 1.01 - 1.015 | 30 - 45 | 5 - 14 | 0 - 0 | 4.5 - 6.2 % |

Jäsningbara

| Namn | Mängd | % |
|--------------------------|-------|-------|
| Dry Malt Extract - Light | 1 kg | 52.63 |
| Pilsner | 250 g | 13.16 |
| Pale Ale | 200 g | 10.53 |
| Munich Light | 150 g | 7.89 |
| Rye | 100 g | 5.26 |
| Wheat Malt | 100 g | 5.26 |
| Crystal Malt 150 | 100 g | 5.26 |

Humle

| Namn | Mängd | Tid | Använd | Formulär | Alfa-% |
|-------------|-------|---------|------------|----------|--------|
| Pacific Gem | 3 g | 0 min | First Wort | Pellet | 15.4 |
| Super Alpha | 3 g | 60 min | Boil | Pellet | 13 |
| Eureka | 3 g | 20 min | Boil | Pellet | 18 |
| Waimea | 3 g | 20 min | Boil | Pellet | 13 |
| Kohatu | 3 g | 5 min | Boil | Pellet | 6 |
| Pacific Gem | 3 g | 5 min | Boil | Pellet | 15.4 |
| Kohatu | 7 g | 7 dagar | Dry Hop | Pellet | 6 |
| Northdown | 7 g | 7 dagar | Dry Hop | Pellet | 8.6 |
| Aramis | 7 g | 7 dagar | Dry Hop | Pellet | 8 |

Övrigt

| Namn | Mängd | Tid | Använd | Typ |
|-----------------------|-------|--------|---------|-------------|
| Bonaire salt, NaCl | 0.5 g | 0 min | Mash | Water Agent |
| Kalciumkarbonat CaCO3 | 1 g | 0 min | Mash | Water Agent |
| Kalciumsulfat CaSO4 | 1 g | 0 min | Mash | Water Agent |
| Lactic Acid | 1 g | 0 min | Mash | Water Agent |
| Protofloc | 0.5 g | 15 min | Boil | Fining |
| Clarity Ferm | 5 g | 14 min | 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 |
|----------|------------|--------|
| | 51°C | 10 min |
| | 69°C | 20 min |
| Mash-out | 76°C | 15 min |

Jäsning

| Steg | Tid | Temperatur |
|-------|---------|------------|
| Aging | 0 dagar | 0°C |

Ladda ner

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

Mash Report:



Mash pH *: 5.51

Mash thickness: 7.00 l/kg

pH Delta from Water: -0.09

effective water residual alkalinity: 53.93 ppm as CaCO₃

effective strength of weak acids: 74.46 ppm as CaCO₃

* mash prediction is for mash sample cooled to 25 C / 77 F

Overall Water Report:



| Ca ²⁺ | Mg ²⁺ | Na ⁺ | Cl ⁻ | SO ₄ ⁻² | Alkalinity | Residual Alkalinity |
|------------------|------------------|-----------------|-----------------|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| mg/l | mg/l | mg/l | mg/l | mg/l | ppm as CaCO ₃ | ppm as CaCO ₃ |
| 91.9 | 4.2 | 39.1 | 57.3 | 120.7 | 75.1 | 7.1 |
| normal | normal | normal | normal | normal | Range Check | |

SO₄²⁻/Cl⁻ ratio: 2.1 More Bitter

Total lactic acid as equivalent acidulated malt in grist: 3.2 %



Doktorn och Leela i Megropolis One, på Pluto.