

# #17 Daisy Daisy

Gästbryggning från Gökenöl. Då jag är den enda med AC som kan hålla jästemperaturen under 25 grader bryggde vi NeIPAn hos mig. Dags för ett namn från 2001, så det blev Daisy Daisy, som HAL9000 sjunger när Dave skruvar ut mer och mer av datorns minne.



## Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
9 L	60 min	42.22	5.75	1.056	1.012	5.66
			<b>Resultat</b>	1.056	1.012	

# Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
<a href="#">Specialty IPA:</a> <a href="#">White IPA</a>	21 B	1.056 - 1.065	1.01 - 1.016	40 - 70	5 - 8	0 - 0	5.5 - 7 %

## Jäsningbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Extra Light	1 kg	57.8
Carapils	350 g	20.23
Flaked Oats	350 g	20.23
Honey	30 g	1.73

## Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Azacca	6 g	15 min	Boil	Pellet	13
Citra	6 g	15 min	Boil	Pellet	13.5
Galaxy	6 g	15 min	Boil	Pellet	14.7
Azacca	10 g	0 min	Boil	Pellet	13
Citra	10 g	0 min	Boil	Pellet	13.5
Galaxy	10 g	0 min	Boil	Pellet	14.7
Azacca	20 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	13
Citra	20 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	13.5
Galaxy	20 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	14.7
Azacca	5 g	12 dagar	Dry Hop	Pellet	13
Citra	5 g	12 dagar	Dry Hop	Pellet	13.5
Galaxy	5 g	12 dagar	Dry Hop	Pellet	14.7

## Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Gypsum	0.5 g	0 min	Mash	Water Agent
Salt	0.5 g	0 min	Mash	Water Agent
Chalk	0.3 g	0 min	Mash	Water Agent
Lactic Acid	1 g	0 min	Mash	Water Agent

## Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
Safale - English Ale Yeast S-04 (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
	77°C	5 min

## Jäsning

Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

## Anteckningar

<http://www.themadfermentationist.com/2017/07/cryo-lupulin-neipa-citra-mosaic.html>

# Ladda ner

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

<https://www.youtube.com/embed/0uEN5TjYRCE>