

#26 Crewman Madison

Gästbryggare Ulf Lorentzi. Tänkte göra en grapefruit IPA igen. Planen var att utgå från originalreceptet till en Fatu-Krey, men hade slut på Chinook, så jag plockade fram Exp Grapefruit och Pacific Gem istället.

Självklart även denna syresatt med EAN38.



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	73.48	12.79	1.058	1.011	6.06
			Resultat	1.058	1.011	

Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
American IPA	14 B	1.056 - 1.075	1.01 - 1.018	40 - 70	6 - 15	0 - 0	5.5 - 7.5 %

Jäsningbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Light	1 kg	47.85
Pale Ale	380 g	18.18
CaraBohemian	220 g	10.53
Flaked Oats	150 g	7.18
CaraAmber	170 g	8.13
CaraHell	170 g	8.13

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Pacific Gem	5 g	0 min	First Wort	Pellet	15.4
EXP Grapefruit	5 g	60 min	Boil	Pellet	12.5
Citra	4 g	20 min	Boil	Pellet	13.5
EXP Grapefruit	4 g	20 min	Boil	Pellet	15.5
Citra	4 g	5 min	Boil	Pellet	13.5
EXP Grapefruit	6 g	5 min	Boil	Pellet	15.5
Citra	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	13.5
EXP Grapefruit	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.5
Pacific Gem	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	15.4

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Protofloc	1 g	15 min	Boil	Fining
Clarity Ferm	5 g	14 dagar	Primary	Other
CaSO4	1 g	0 min	Mash	Water Agent
NaCL	0.5 g	0 min	Mash	Water Agent
CaCO3	1 g	0 min	Mash	Water Agent

Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
US West Coast Yeast M44 (M44)	Mangrove Jack	78%	15°C - 23.33°C

Mäskning

Steg	Temperatur	Tid
	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

Yeast: Mangrove Jack's Craft Series M42 New World Strong Ale

Ladda ner

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