

# #01 Fatu Krey IPA

Köksbryggeriets första öl bryggd och satt på jäsning!

Kommer bli en trevlig IPA med lätt smak av grapefrukt.



## Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
9 L	60 min	66.87	10.97	1.057	1.01	6.17
			<b>Resultat</b>	1.057	1.01	

## Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
<a href="#">American IPA</a>	21 A	1.056 - 1.07	1.008 - 1.014	40 - 70	6 - 14	0 - 0	5.5 - 7.5 %

## Jäsningsbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Light	1 kg	57.14
Pale Ale	300 g	17.14
CaraBohemian	150 g	8.57
Flaked Oats	100 g	5.71
Melanoidin	100 g	5.71
CaraHell	100 g	5.71

## Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Chinook	10 g	0 min	First Wort	Pellet	13
Chinook	5 g	45 min	Boil	Pellet	13
Citra	5 g	20 min	Boil	Pellet	13.5
Mosaic	5 g	5 min	Boil	Pellet	12.5
Mosaic	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.5
Citra	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	13.5
Chinook	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	13

## Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Protafloc	0.5 g	15 min	Boil	Fining
Clarity Ferm	5 g	14 dagar	Primary	Fining

# 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
	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

Protafloc 0.5 g eller 0.5 krm

# Ladda ner

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