

#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
			Resultat	1.057	1.01	

Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
American IPA	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.](#)