

# #51 Bodvar Power IPA

Nu när även Brorson fyller 50 ställer man självklart upp med bärs. Mathias brygger sina mer renodlade och jag freebejsar med en Ginseng IPA. Full utan att somna i ett dike. ☐

Baserad på Brewdogs gamla "Never mind the Anabolics".

Finns självklart på [Untappd](#)



## Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
20 L	60 min	68.18	5.81	1.059	1.01	6.46
			<b>Resultat</b>	1.059	1.01	

# Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
<a href="#">American IPA</a>	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 - Extra Light	2.5 kg	64.1
Wheat Malt	590 g	15.13
Pale Ale	400 g	10.26
Cara Pale	210 g	5.38
Crystal Malt 150	100 g	2.56
Melanoidin	100 g	2.56

## Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Saaz	10 g	0 min	First Wort	Pellet	3.5
Citra	10 g	0 min	First Wort	Pellet	12.8
Citra	20 g	20 min	Boil	Pellet	12.8
Saaz	20 g	20 min	Boil	Pellet	3.5
Citra	20 g	5 min	Boil	Pellet	12.8
Saaz	30 g	5 min	Boil	Pellet	3.5
Citra	40 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.8
Lemondrop	20 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	5.2

## Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
NaCl	1.2 g	0 min	Mash	Water Agent

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
MgSO4	0.6 g	0 min	Mash	Water Agent
CaSO4	2 g	0 min	Mash	Water Agent
Lactic Acid	0.5 g	0 min	Mash	Water Agent
Protofloc	1 g	15 min	Boil	Fining
Clarity Ferm	10 g	14 min	Primary	Fining
Goji bär	6 g	5 min	Boil	Spice
Ginseng Sibirisk pulver	12 g	5 min	Boil	Spice
Guarana pulver	24 g	5 min	Boil	Spice
Matcha tea	12 g	5 min	Boil	Spice
Maca powder	16 g	5 min	Boil	Spice

## 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
Beta-glucanase	45°C	15 min
Peptidase	50°C	5 min
Proteinase	58°C	30 min
Beta-amylase	64°C	20 min
Alpha-amylase	70°C	20 min
Mash-out	77°C	15 min

## Jäsning

Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

## Anteckningar

Ginseng Sibirisk pulver EKO 100g  
Pukka - Clean Matcha Green  
Maca Pulver Gelatiniserat 5:1 EKO 100g  
Guarana EKO Pulver 100g  
Gojibär

### BREWER'S TIP

Mix the powders into a paste before adding to the wort kettle. This will prevent the powders from balling up and not bringing the full flavour effect.

Inspirerad av Brewdogs NEVER MIND THE ANABOLICS

## Ladda ner

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



Förhoppningsvis ska Brorson hålla sig lite piggare än såhär, med en IPA laddad med Ginseng, Guarana, Gojibär, Macapulver och Macha te.

---

## #48 LSR0

Helt slut på pale ale hemma, så det blir en Sandin Sitravin, med extra tillsats av apelsinskal.

Satt och kollade på gamla Månbas Alpha, så det får bli Lunar Space Research Organisation.

Självklart även denna syresatt med EAN45.

Finns på [Untappd!](#)



## Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	50.17	3.79	1.053	1.012	5.36
			<b>Resultat</b>	1.053	1.012	

## Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
<a href="#">American Pale Ale</a>	18 B	1.045 - 1.06	1.01 - 1.015	30 - 50	5 - 10	0 - 0	4.5 - 6.2 %

## Jäsningensbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Extra Light	1 kg	55.56
Pale Ale	300 g	16.67
Pilsner	200 g	11.11
Munich Light	100 g	5.56
Floor-Malted Bohemian Wheat	100 g	5.56
Rye	100 g	5.56

## Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Pacific Gem	4 g	0 min	First Wort	Pellet	14.6
Citra	8 g	20 min	Boil	Pellet	12.8
Citra	15 g	5 min	Boil	Pellet	12.8
Lemondrop	20 g	0 min	Dry Hop	Pellet	5.2

## 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
Apelsinskal	10 g	5 min	Boil	Spice

## 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
Mash out	77°C	10 min

## Jäsning

Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

## Anteckningar

Den vanliga blandningen:  
1 gr CaSO4  
0.5 gr NaCl  
1 gr CaCO3

## Ladda ner

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



## LSRO

Lunar Space Research Organization, the technical branch of Alpha. Patch is worn by those directly involved with laboratory research, communications and experimentation in the space sciences. Generally worn just below the identification tag on standard uniforms, occasionally on jackets, etc. by those not primarily involved with research.



DISPATCHED BY: Alpha  
Technical Section (Laboratory)

REPRESENTATIONS: The initials of one of Alpha's largest sections. The circle shape is the most frequently used shape for patches, representing "wholeness" and the spirit of working together.

COLORS: White background ringed with red. Solid red upper hemisphere, red-rimmed lower hemisphere. Black letters.

DIMENSIONS: 2 1/2" diameter.

