

# #16 Roth'h'ar Sarris

Dags för en klassisk Fatu-Krey igen. Lite lätt ändrad, moderniserad, men fortfarande en gammal favorit.

The Sarris Dominion is a military dictatorship originating on the planet Fatu-Krey, although it now dominates most of the 23rd quadrant of the Gamma Sector. The Sarris dominion is led by [Roth'h'ar Sarris](#).



## Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	77.62	7.71	1.063	1.011	6.93
			Resultat	1.063	1.011	

# 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	1.5 kg	71.43
Pale Ale	200 g	9.52
Flaked Oats	100 g	4.76
CaraHell	100 g	4.76
Rye	100 g	4.76
CaraBohemian	50 g	2.38
Melanoidin	50 g	2.38

## Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Waimea	4 g	0 min	First Wort	Pellet	18.1
Pacific Gem	4 g	0 min	First Wort	Pellet	15.4
Eureka	5 g	60 min	Boil	Pellet	18
Cascade	3 g	20 min	Boil	Pellet	7
Citra	3 g	20 min	Boil	Pellet	13.5
Cascade	4 g	5 min	Boil	Pellet	7
Mosaic	4 g	5 min	Boil	Pellet	12.5
Cascade	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	7
Citra	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	13.5
Mosaic	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.5

## Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Bonaire salt	0.5 g	0 min	Mash	Water Agent
CaCO <sub>3</sub>	1 g	0 min	Mash	Water Agent
CaSO <sub>4</sub>	1 g	0 min	Mash	Water Agent
Lactic Acid	1 g	0 min	Mash	Water Agent
Protafloc	0.5 g	15 min	Boil	Fining
Clarity Ferm	5 g	14 min	Primary	Fining

## Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
Safale - American Ale Yeast 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.](#)

