

# #25 Godzilla

Igen ett recept plockat från Brewdogs DIY Dog och lite anpassat efter mina smak. Brewdogs Tokyo är en riktigt grymning. Något av det starkaste man kan få utan att fuska med frysdestilering. White labs Super High Gravity Ale Yeast WLP099 ska kunna jäsa ut till ABV 25%. Får se hur denna här blir innan jag försöker mig på starkare.

Tokyo drabbas ibland av Godzilla. Något större och starkare än Godzilla är svårt att hitta.

Självklart även denna syresatt med EAN38.



## Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
9 L	60 min	209.7	50	1.146	1.018	16.88
			<b>Resultat</b>	1.146	1.018	

## Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
<a href="#">Russian Imperial Stout</a>	13 F	1.075 - 1.115	1.018 - 1.03	50 - 90	30 - 40	0 - 0	8 - 12 %

## Jäsningsbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Light	1.816 kg	40.21
Dry Malt Extract - Extra Light	1 kg	22.14
Roasted Barley	250 g	5.54
Crystal Malt 150	250 g	5.54
CaraBelge	250 g	5.54
CaraBohemian	250 g	5.54
CaraHell	250 g	5.54
Chocolate	250 g	5.54
Cane Sugar	200 g	4.43

## Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Chinook	20 g	0 min	First Wort	Pellet	12.7
Waimea	20 g	0 min	First Wort	Pellet	17.5
Citra	10 g	20 min	Boil	Pellet	12.4
Waimea	10 g	20 min	Boil	Pellet	17.5
Eureka	10 g	20 min	Boil	Pellet	17.2

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Citra	10 g	5 min	Boil	Pellet	12.4
Waimea	10 g	5 min	Boil	Pellet	17.5
Eureka	10 g	5 min	Boil	Pellet	17.2
Waimea	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	17.5
Eureka	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	17.2
Chinook	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.7
Citra	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.4

## Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Protofloc	0.5 g	15 min	Boil	Fining
Tranbär	10 g	5 min	Boil	Flavor
Clarity Ferm	5 g	14 dagar	Primary	Fining
Ekflis bourbon	10 g	7 dagar	Primary	Flavor
CaSO4	1 g	0 min	Mash	Water Agent
MgSO4	1.2 g	0 min	Mash	Water Agent
NaCl	0.7 g	0 min	Mash	Water Agent
CaCO3	2.1 g	0 min	Mash	Water Agent
Bakpulver	2 g	0 min	Mash	Water Agent

## Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
Super High Gravity Ale Yeast WLP099 (WLP099)	White Labs	85%	18.33°C - 20.56°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
	77°C	5 min

## Jäsning

Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

## Anteckningar

<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=665G15B>

Drymalt - Pale Ale CBW 4 påsar

Inspirerad av Brewdogs Tokyo

## Ladda ner

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

***Gojira gojira gojira !!!***