

HÅNDBRYG.DK

BEERCalc

Landly IPA 1

Style: Engelsk IPA

Brewer: Thomas Nørgaard

Statistics

Volume: 23 liters
 OG: 1058
 FG:
 Alcohol: 5.8 % by vol.
 Colour: 13 EBC (Amber)
 Bitterness: 42 IBU
 BU/GU: 0.72

Fermentables

Pale Malt 7 EBC 4000 grammes
 Cara-hell 25 EBC 500 grammes
 Cane Sugar (light) 250 grammes
 Flaked Oats 150 grammes
 Smoked Malt 6 EBC 500 grammes

Mash schedule: 68 degrees for 90 minutes, 75 degrees for 15 minutes.

Hops

Perle 8.2% alpha 50 grammes 60 minutes
 Saaz 3.5% alpha 40 grammes 15 minutes

Fermentation

Yeast: Danstar Nottingham
 Fermented at 20 degrees C for 10 days.
 Fermented at 10 degrees C for 30 days.

Comments:

15g Irish moss koger med de sidste 15 min.

brygdag: 30/5-2010.

9:40 16L vand opvarmes til 72 grader.

10:00 malten tilsættes, temp 67,4 grader. Recirkuleret ca 10L. for at udligne temp.

11:30 opvarmning påbegyndt til 78 grader.

12:30 tappet 25L. begynder opvarmning fra 66 grader til kogning.

13:00 bitterhumle tilsat i sok.

13:45 aromahumle tilsat og irish moss.

14:00 aftapning af urt. 23L.

14:15 urtkøling begynder.

14:45 urt kølet ned. OG 1058.

12-06-2010:

Tappet på flasker.

44 X 0,33

10 x 0,5

3 x 0,75

efterkabet med 164g lyst rørsukker.

25-06-2010:

Smagt på brygget, selv om det er "grønt" endnu smager den allerede fantastisk.

Jeg har besluttet at lave en til efter næsten samme opskrift.

05-01-2010: Det er desværre snart drukket. Den bedste øl jeg har lavet til dato!