

HÅNDBRYG.DK

BEERCalc**Landly IPA #23**

Style: Engelsk IPA

Brewer: Thomas Nørgaard

Statistics

Volume: 23 liters
OG: 1055
FG:
Alcohol: 5.5 % by vol.
Colour: 16 EBC (Amber)
Bitterness: 46 IBU
BU/GU: 0.83

Fermentables

Pale Malt 7 EBC 4000 grammes
Cara-hell 25 EBC 1200 grammes
Cane Sugar (light) 250 grammes

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

Hops

First Gold 6% alpha 50 grammes 60 minutes
First Gold 6% alpha 30 grammes 30 minutes
First Gold 6% alpha 40 grammes 10 minutes

Fermentation

Yeast: Safale S-04
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.

1½ tsk. gærmæring koges med de sidste minutter.

220111:

11.30 17L vand opvarmes til 70 grader.

12.20 70 grader. mash-in.

13.20 15L gydevand opvarmes.

13.50 hæver temp. til 77 grader. Mash-out.

14.05 urt tappes.

14.55 opvarmning af urt til kogning begynder. urt var meget lang tid om at blive tappet af. tappet 25.5L.

15.20 1. humle tilsættes.

15.50 2. humle tilsættes.

16.05 gærmæring, rørsukker og irish moss tilsættes.

16.10 3. humle tilsættes.

16.20 overførsel til gærtank begyndt.

16.35 overført til gærtank. 21,5L tilsætter 1½L kogende vand. køling begynder.

16.55 22 grader nået. gær tilsættes. OG 1055 v. 21 grader.

