

American IPA

OG: 1.063-67 FG: 1.010-13
IBU: 75 Alkohol: 7,4%
EBC: 15 ME¹: 85%
Volum: 25 liter

Malt

6,1 kg Pale Malt
300g Munich Mørk, 25 EBC
200g Pale Crystal Malt, 70 EBC
100g Crystal Malt, 120 EBC
Totalt: 6,7 kg

Humle

30g Chinook, 11 %, de siste 60 minuttene
60g Simcoe, 12%, de siste 15 minuttene
60g Amarillo, 12%, de siste 2 minuttene
25g Chinook, tørrhumle²
25g Simcoe, tørrhumle
25g Amarillo, tørrhumle
Totalt: 225g

Gjær

White Labs WLP001 / WLP007 / WYeast
1056 / Safale US-05

1: Mesking

Du kan meske på flere måter. Det enkleste er en enstegs infusjonsmesk:

65°C i 65 min, 78°C i 5 min.

Start med 25 liter vann på 67°C, når man tilsetter malten vil temperaturen synke til ca. 65°C. Målet er et kokevolum på ca. 28 liter.

Anslagsvis kan du skylle med ca. 10 liter vann på 79°C.

2: Koking

90 minutter. Eller den tiden det tar å treffe riktig OG. Juster i så fall koketiden før du tilsetter humle.

3: Gjæring

14 dager på 18-21°C

Det er viktig å bruke riktig mengde gjær på rett temperatur. Husk at gjæren lager ølet!

*Til dette ølet trenger du ca. 300 mrd. gjærceller³. **Velger du tørrgjær er riktig mengde inkludert.***

Velger du fersk gjær kan det hende du bør sette en starter.

På brewersfriend.com/yeast-pitch-rate-and-starter-calculator kan du regne ut hvor mye gjær du behøver.

4: Flasking

6 gram sukker per liter ferdig øl.

For å få kullsyre på flaskene må du også tilsette litt sukker samtidig. Det blir spist opp av gjæren i flasken og CO2 blir dannet naturlig. Det er viktig å bruke passe mengde sukker.

Flaskelagring: Først to uker i romtemperatur for karbonering, deretter kaldt i to til tre uker.

Vi anbefaler

Gjærnæring, de siste 15 minuttene av koketiden. For å gi gjæren bedre vekstvilkår.

Klarningsmiddel, de siste 15 minuttene av koketiden. Gir klarere øl ved å bidra til utfelling av proteiner.

Rehydrering av tørrgjær. I en sanitær beholder tilsettes 1 dl vann på ca. 30-35 °C per pakke tørrgjær. La det trekke i 20 min, deretter røres det inn og er klart til bruk.

¹ Meskeeffektivitet, hvor mye sukker som konverteres under mesking.

² Tørrhumlen tilsettes 7 dager ut i gjæringsprosessen. Ha det i en desifisert humlepose, eller ha humlen rett oppi gjæringskaret.

³ Beregnet ut i fra formelen 1 million celler per milliliter vørter per Plato. (Zainasheff&White 2010 Yeast s. 122)