

Sats #1 - 27 feb 2021

Mine - 4.5%

New England IPA

Bryggare: Martin Smedendahl

Upphovsmakare: Stigbergets

Typ: Delmäskning

IBU : 34 (Tinseth)
 BU:GU : 0.75
 Färg : 8 EBC
 Kolsyresättning : 2.4 CO2-vol

Densitet innan kok : 1.026
 Original Gravity : 1.045
 Final Gravity : 1.011

Extraktgivare (500 g)

500 g - Lager Malt 5.9 EBC (100%)
 40 g - 70 min - Mash - Cara Gold Malt 15.5 EBC
 40 g - 70 min - Mash - Torrefied Wheat 5 EBC

Humle (65 g)

60 min - 5 g - Perle - 8.25% (34 IBU)

Hop stand

0 min - 10 g - Simcoe - 13%

Torrhumle

Dag 7 - 25 g - Citra - 12%
 Dag 7 - 25 g - Mosaic - 12.25%

Jäst

0.5 pkt - Fermentis SafAle English Ale S-04

Kastelille

Satsvolym : 4 L
 Kokvolym : 7 L
 Volym efter kok : 4 L

Mäskvatten : 3.5 L
 Lakvatten : 3.22 L
 Koktid : 60 min
 Total vattenvolym : 6.72 L

Mäskutbyte: 75.1%

Mäskschema

High fermentability plus mash out
 67 °C - 60 min - Inmäsning
 78 °C - 10 min - Mash Out

Jäs schema

Ale
 20 °C - 14 dagar - Primär
 20 °C - 14 dagar - Flaskjäsning

Mätningar

Mäsk-pH:

Kokvolym:

Densitet innan kok:

Volym i kokkittel efter kok:

Original Gravity: 1.055

Påfyllning i jäskärl:

Volym i jäskärl:

Final Gravity: 1.011

Tappningsvolym:



8 EBC

Receptanteckningar

Receptkit från Lilla Köksbryggeriet, med spraymalt som huvudsaklig malt. Rimligen samma vattenprofil, dock!

Satslogg

27 februari 2021	Bryggdatum
27 februari 2021	Jässtart
27 februari 2021 kl. 16:12	Status: Bryggning
27 februari 2021 kl. 19:09	Status: Jäsning
8 mars 2021 kl. 00:34	Status: Efterbehandling
8 mars 2021 kl. 00:34	Status: Jäsning

Sats #1 - 27 feb 2021

Satslogg	
15 mars 2021	Tappningsdatum
16 mars 2021 kl. 00:25	Status: Efterbehandling
30 mars 2021 kl. 08:02	Status: Slutförda