

IPA-DAY 2024

MODERN WEST COAST IPA RECEPT AV DIEGO RAMOS OCH ERIK WALLER

Recept beräknat för 70% totalt utbyte och en satsvolym på 20 liter. När du inte upp till önskat OG kan du tillsätta lite extra socker.

Original Gravity: 1.067

Final Gravity: 1.014

IBU: ca 100+

Färg: ca 12 EBC

Vattenåtgång: ca 30 L

Kokvolym: 25 L

Densitet före kok: 1.059

Malt (6 kg)

6 kg (99,7%) — Weyermann Extra Pale Premium pilsnermalt

20 g (0,3%) — Weyermann Carafa III — OBS! ej krossad, ska bara ge lite färg

Vatten målprofil (i ppm):

Vattenjustering (valfri): 5 g kalciumklorid, 8 g kalciumsulfat, 5 ml mjölksyra.

Mäskning 65 °C — 60 min	Ca ²⁺	Mg ²⁺	Na ⁺	Cl ⁻	SO ₄ ²⁻	HCO ₃ ⁻
Utmäskning 78 °C — 10 min	118	4	10	85	171	55

Koktid vörtkok: 60 min

Humle (460 g):

20 g (35 IBU) — Columbus/Tomahawk (16%) — Kok — 60 min

50 g (23 IBU) — Centennial (12%) — Kok — 20 min

10 g (10 IBU) — Columbus/Tomahawk (16%) — Kok — 20 min

60 g (10 IBU) — Citra (12%) — Hop stand @ 80 °C i 20 min

60 g (10 IBU) — Nelson Sauvin (12%) — Hop stand @ 80 °C i 20 min

20 g (5 IBU) — Columbus/Tomahawk (16%) — Hop stand @ 80 °C i 20 min

20 g (7 IBU) — Cryo Mosaic (22%) — Hop stand @ 80 °C i 20 min

40 g — Nelson Sauvin (12%) — Torrhumling — 9 dagar (från dag 1 av jäsnings)

50 g — Centennial (12%) — Torrhumling — 2 dagar

50 g — Nelson Sauvin (12%) — Torrhumling — 2 dagar

40 g — Citra (12%) — Torrhumling — 2 dagar

30 g — Cryo Mosaic (22%) — Torrhumling — 2 dagar

Jäst: California V Ale (White Labs WLP051 - förkultur eller 2 paket jäst.

Jässhema: 18 °C i 3 dagar, 19 °C i 2 dagar, 20 °C i 1 dag, 22 °C i 3 dagar.



Mr. Malt

A world of brewing solutions