

PalePexx NEIPA

Recept beräknat för ca 70% totalt utbyte och en satsvolym på 20 liter.

Vattenåtgång: ca 30 L
Kokvolym: ca 25 L
Densitet före kok: 1.057

Original Gravity: 1.065
Final Gravity: 1.014
IBU: 35
Färg: 11 EBC

Malt (5,9 kg)
4 kg (68 %) — Pale ale malt (Weyermann®)
0,9 kg (15 %) — Golden Promise pale ale malt
0,375 kg (6,5 %) — Flaked Torrefied Oats
0,375 kg (6,5 %) — Vetemalt (Weyermann®)
0,23 kg (4 %) — Carapils® (Weyermann®)

Vattenjustering (bryggvatten): 4 ml mjölksyra , 15 ml flytande kalciumklorid (33%), 2 g kalciumsulfat. Risskal i mäskan för att luckra upp maltbädden.

Mäskning
66 °C — 60 min
76 °C — 15 min

Koktid vörtkok: 65 min

Humle (141 g):
14 g (13 IBU) — Amarillo (8 %) — Kok — 60 min
12 g (11 IBU) — Simcoe (13 %) — Kok — 15 min
12 g (6 IBU) — Citra (12 %) — Kok — 5 min
14 g (3 IBU) — Citra (12 %) — Hop stand @ 80 °C i 20 min
14 g (3 IBU) — Simcoe (13 %) — Hop stand @ 80 °C i 20 min
45 g — Idaho 7 (12%) — Torrhumling — 3 dagar
30 g — Citra (12 %) — Torrhumling — 3 dagar

1 pkt — Lallemand Verdant IPA, tillsatt i jäskärlet när vörten är ca 20 °C.

Jäsning
Primärjäsning — 19 °C — 11 dagar
Torrhumling — 19 °C — 2 dagar
Kallkrasch — 2 °C — 1 dag



Mr. Malt
A world of brewing solutions

Vinnaröl
Sommarölträffen 2021

