

The Grandfather

5.895 Kilimanjaro - "The Ladies In Pink"



NANO BRYGGERI
www.grandfather.no

Mengde: 25 liter
OG: 1.050 – 1.055 (est.)
FG: 1.010 – 1.015 (est.)
ABV: 4,5% (est.)
IBU: 15 (est.)

Malt:

2,50 kg. Pilsnermalt
2,50 kg. Pale malt
0,50 kg. Munich malt
0,25 kg. Caramel malt
0,25 kg. Hvetemalt
Totalt 6,00 kg.

Humle:

15 gr. Willamette i 60 minutt
10 gr. Cascade i 30 minutt
10 gr. Cascade i 10 minutt (i humlepose)
20 gr. Appelsinskall i 10 minutter (i humlepose)
1 pose grønn te i 10 minutter (i humlepose)
Tilsett gjærnæring og klaringsmiddel 10-15 minutter før kokeslutt

Gjær:

1 pk. / 11gr. Safale US-05

Mesking:

Fyll 20-22 liter vann
Mesk i 60 minutter på 67 grader (tilsett malt på 72 grader)
Øk temperatur opp til 78 grader og start skylning
Skyll i ca. 45-60 minutter med 78 grader varmt vann til en har ca. 28 liter totalt

Koking:

Koketid 75 minutter

Kjøling og tilsetning av gjær:

Kjøl ned til 17 grader før overføring til gjærkar og tilsett re-hydrert gjær i gjæringskar. Rør inn luft.

Gjæring:

18 grader i 4 dager og 20 grader i 10 dager

Sukker og flasking:

Tilsett 7 gram sukker utrørt i varmt vann pr. liter før flasking.

Lagres i 22-23 grader i 7 dager og deretter 18-20 grader 7 dager før det settes i kjøleskap i 1-2 måneder for modning.