

The Grandfather

Arms of Little Mountain Single Hop White IPA

(Litlabergarmen Hvit Indianerøl)



OG: 1.060 (est.)
FG: 1.012 (est.)
ABV: 6,1% (est.)
IBU: 45 (est.)

Malt:

3,5 kg Pilsner Malt
1,5 kg Pale Ale Malt
1,0 kg Hvete Malt
0,5 kg Karamellmalt Pils
0,5 kg Flaket Hvete Malt
Totalt: 7,0 kg

Mesking og skylning:

17 liter varmes til 68 grader (vil gi ca. 66 grader mesketemp)	60 min
Varm opp til 78 grader	5 min
Skyll med 15-20 liter vann på 76 grader til totalt 30 liter	30-60 min

Humle/tilsetning/koking:

Total koketid:	90 min
20 gr. Citra	FWH ("First Wort Hop" tilsettes direkte ved start oppkok etter skylning)
20 gr. Citra	15 minutt
20 gr. Citra	10 minutt
20 gr. Citra	5 minutt
20 gr. Citra	0 minutt
Totalt 100 gr. humle	

Gjærnæring	15 min
Flokkuleringstab.	15 min

Gjær:

2 x Mangrove M21 Belgian Wit tørrgjær

Kjøling, gjæring og fruktsmak:

Kjøl ned til 18-20 grader før overføring til gjærkar (Mål OG ved 20 grader)
Rør inn mye luft. Gjæres i 14 dager eller til oppnådd FG

Flasking og lagring:

Tilsett 6,0 gram sukker utrørt i varmt vann pr. liter før flasking.

Lagres på 20 grader 14 dager før det settes i kjøleskap i 1-2 måneder for modning (på 4 til 5 grader)