

# The Grandfather

Colorado Red IPA



NANO BRYGGERI  
www.grandfather.no

OG: 1.075 (est.)  
FG: 1.015 (est.)  
ABV: 8,0% (est.)  
IBU: ?? (est.)

## Malt:

5,0 kg Red X Malt  
1,0 kg Pilsen Malt  
1,0 kg Pale Malt  
400 g Best Wheat Malt  
100 g Havregryn  
7,50 kg totalt

## Mesking (stegmesking):

14 liter varmes til 67 grader (vil gi ca. 65 grader mesketemp)  
Varm til 76 grader

60 min  
10 min

Skyll med 20 liter vann på 76 grader

## Humle/tilsetning/koking:

Total koketid:	90 minutt
50 g. Villamette 5%	60 min (av 125 g./75 g. igjen)
15 g. Cascade 7%	60 min (av 15 g./0 g. igjen)
50 g. Amarillo 9%	60 min (av 75 g./25 g. igjen)
25 g. Villamette 5%	45 min (av 75 g./50 g. igjen)
25 g. Amarillo 9%	45 min (av 25 g./0 g. igjen)
25 g. Villamette 5%	30 min (av 50 g./25 g. igjen)
Gjærnæring	15 min
Flokkuleringstab.	15 min
500 g Rørsukker	15 min
25 g. Villamette 5%	1 min (av 25 g./0 g. igjen)
25 g. Mosaic 12%	1 min (av 80 g/45 g igjen)
25 g Mozaic 12%	tørrhumle etter stormgjæring (av 45 g./20 g. igjen)
35 g Tettngang 2%	tørrhumle etter stormgjæring (av 70 g./35 g. igjen)
20 g Mozaic 12%	tørrhumle etter 10 dager (av 20 g./0 g. igjen)
35 g Tettngang 2%	tørrhumle etter 10 dager (av 35 g./0 g. igjen)

## Gjær:

2 x 11 gr. US-05

## Kjøling, gjæring og flasking:

Kjøl ned til 20 grader før overføring til gjærkar og tilsett re-hydrert gjær i gjæringskarene. Rør inn luft.  
Gjæres på 20 grader i 14 dager eller til oppnådd FG

## Flasking og lagring:

Tilsett 6,5 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 minimum 1 måned for modning (eller til påske....).

