

# The Grandfather

## Kåbbåy og Indianer – India Red Ale



OG: 1.060 – 1.062  
FG: 1.009 – 1.012  
Alcohol: 7,1%  
IBU: +/- 65

### Malt:

4,8 kg Best Pale Malt, 5 EBC  
600 g Best Munich Malt Dark, 25 EBC  
500 g Crisp Crystal 150, 150 EBC  
100 g Crisp Crystal 240, 240 EBC  
60 g Carafa Special II, 1150 EBC  
60 g Crisp Chocolate Malt, 1000 EBC

### Mesking og skylling:

20 liter varmes til 66 grader (vil gi ca. 64 grader mesketemp) 60 min  
Varm opp til 78 grader 10 - 20 min  
Skyll med 17-19 liter vann på 78 grader til totalt 30 liter 30-60 min

### Humle/tilsetning/koking:

|                    |           |
|--------------------|-----------|
| Total koketid:     | 90 min.   |
| 5g Columbus 16%    | 60 min.   |
| 5g Admiral 14,1%   | 60 min    |
| 22g Citra, 14%     | 15 min.   |
| 22g Columbus 16%   | 15 min.   |
| 22g Admiral 14,1%  | 15 min.   |
| Gjærnæring         | 15 min    |
| Flokkuleringstab.  | 15 min    |
| 200g Akasiehonning | 15 min.   |
| 5g Citra 14%       | Wirlpool  |
| 45g Columbus 16%   | Wirlpool  |
| 22g Admiral 14,1%  | Wirlpool  |
| 45g Citra 14%      | tørrhumle |
| 22g Columbus 16%   | tørrhumle |
| 22g Admiral 14,1%  | tørrhumle |

*Wirlpool: Skru av varmen etter koking, vent 5 minutt, tilsett humle, vent 10 minutt, start nedkjøling*

### Gjær:

2 x US-05

### Kjøling, gjæring og fruktsmak:

Kjøl ned til 18 grader før overføring til gjærkar (Mål OG ved 20 grader)  
Rør inn mye luft.  
Gjæres i 14 dager på 16 - 18 grader

### Flasking og lagring:

Tilsett 5 gram sukker utrørt i varmt vann pr. liter før flasking.

Lagres på 20 grader 18-20 dager før det settes i kjøleskap i 4 uker for modning (på 4 til 7 grader)