

The Grandfather

Lucky Jack Grapefruit Edition

Lucky Jack Cherry Edition

Another kind of summer beers



NANO BRYGGERI
www.grandfather.no

OG: 1.045 (est.)
FG: 1.008 (est.)
ABV: 5,0% (est.)
IBU: 10 (est.)

Malt:

4,1 kg Pilsnermalt 87%
310g CaraHell 25 EBC 6,5%
310g Caramunich II 120 EBC 6,5%
Totalt: 4.7 kg 100%

Mesking og skylling:

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:	Minimum 90 min
15g Perle 9,4 %	60 min
20g Cascade 12%	15 min
Gjærnæring	15 min
Flokkuleringstab.	15 min
30g Chinook 11,6%	5min
15g Citra, 12%	5 min

20g Citra, tørrhumle tilsettes etter 7 dagers gjæring (10 gram i hvert gjæringskar)

Gjær:

2 x Safale US-05 tørrgjær

Kjøling, gjæring og fruktsmak:

Kjøl ned til 18 grader før overføring til gjærkar (Mål OG ved 20 grader)
Del batch likt i 2 gjæringskar og tilsett hydrert gjær direkte i gjæringskaret.
Tilsett ½ liter ren Sunniva grapefrukt juice (sil ut fruktkjøtt gjennom et kaffefilter eller tilsvarende) og skallet fra 1 grapefrukt (oppvarmet på forhånd og nedkjølt) i det ene gjæringskaret.
Rør inn mye luft.

Ved tørrgjæring etter 7 dager tilsettes nok en halv liter grapefrukt juice (uten fruktkjøtt) i det ene gjæringskaret og 7 dl. Kirsebærkonsentrat i det andre gjæringskaret.

Flasking og lagring:

Tilsett 5,8 gram sukker utrørt i varmt vann pr. liter før flasking.

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