

The Grandfather

Overhumlet Hipsterøl (NEIPA)



OG: 1.059
FG: 1.008
Alcohol: +/- 6,8%
IBU: +/- 40

Malt/Sukker:

5,6 kg Best Pilsen Malt, 3,5 EBC
700 g Crisp Naked Oat Malt, 2,5 EBC
350 g Best Wheat Malt, 5 EBC
350 g Flaket Havre, 2 EBC

Gjær:

2 x Safale S-04

Humle:

Humletilsetning 1 (Hop stand*): 50g Mosaic 12%, 25g Ekuanot 15%, 25g Idaho 12%
Humletilsetning 2 (Tørrhumling dag 3): 50g Mosaic 12%, 25g Ekuanot 15%, 25g Idaho 12%
Humletilsetning 3 (Tørrhumling dag 7) 100g Mosaic 12%, 50g Ekuanot 15%, 50g Idaho 12%
600g Mango varmet opp til 80°C med 1 liter vann og kjørt med stavmikser og deretter silt og avkjølt tilsatt før flasking.

*Hop stand: Kjøøl ned værterten til rundt 80 grader, tilsett humlen og la stå i 30 min før du fortsetter nedkjølingen.

Gjærnæring og flokkuleringstabelett tilsatt siste 15 minuttene av koketiden.

Mesking:

66°C i 90 min, 77°C i 5 min
21 liter meskevann.

Beregning av skyllevann

Kokevolum på ca. 30 liter.
Skyllet med ca. 18 liter vann på 79°C.

Koking:

90 minutter. Tilsett humle som angitt.

Gjæring:

10 dager på 22-23°C
4 dager på 17-18°C

Flasking:

6 gram sukker per liter ferdig øl. Jeg fikk 21 liter ferdig omstukket øl. Alle flasker og gjæringskar ble «purget» med CO2 før fylling.