

The Grandfather

SMASH Mandarina IPA



OG: 1.065
FG: 1.008
Alcohol: +/- 7,6%
IBU: +/- 50

Malt:

6,5 kg Maris Otter

Humle:

Første humletilsetning: 100g Mandarina Bavaria, 15 min
Andre humletilsetning: 100g Mandarina Bavaria, 0 min (Wirlpool i 10 minutt)
Tredje humletilsetning: 100g Mandarina Bavaria, tørrhumle etter 8 dager
Totalt: 300 g

Gjær:

2 x Safale US-05

Gjærnæring, tilsettes i de siste 15 minuttene av koketiden for å gi gjæret bedre vekstvilkår.
Klarningsmiddel siste 15 minuttene av koketiden. Gir klarere øl ved å øke utfellingen av proteiner.

Mesking:

66°C i 60 min, 78°C i 5 min.
20 liter meskevann.

Skyllevann

Målet er et kokevolum på ca. 29 liter.
Anslagsvis kan du skylle med ca. 15 liter vann på 79°C.

Koking:

60 minutter.

Gjæring:

14 dager på 18-21°C

Flasking:

Bruk 6 gram sukker per liter ferdig øl.