

# The Grandfather

## Steingalen Mango DIPA



OG: 1.057 – 1.062  
FG: 1.010 – 1.014  
Alcohol: 6,2%  
IBU: +/- 100 (Ca. 95 + tørrhumling)

### Malt:

6,5 kg. pilsnermalt

### Mesking og skylling:

20 liter varmes til 68 grader (vil gi ca. 66 grader mesketemp)	60 min
Varm opp til 78 grader	10 - 20 min
Skyll med 17 liter vann på 77 grader til totalt 30 liter	30-60 min

### Humle/tilsetning/koking:

Total koketid:	90 min.
20 gr. Target 11,5%	60 min.
Gjærnæring	15 min
Flokkuleringstab.	15 min
10 gr. Admiral 14,1%	10 min.
10 gr. Target 11,5%	10 min.
10 gr. Southern Passion 12%	10 min.
75 gr. Southern Passion 12%	Wirlpool
25 gr. Citra 14,2%	Wirlpool

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

75 gr. Citra 14,2%	Tørrhumling etter 1 uke
115 gr. Southern Passion 12%	Tørrhumling etter 1 uke
500 gr. Mangopurè	Sammen med tørrhumle

### 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 18 grader

### Flasking og lagring:

Tilsett 6 gram sukker utrørt i varmt vann pr. liter før flasking.

Lagres på 20 grader 18-20 dager før det settes i kjøleskap i 2-3 uker for modning (på 4 til 6 grader)