

The Grandfather

Tropisk orkan

Amundsen Ink & Dagger Mango IPA



OG: 1.057 – 1.062
FG: 1.010 – 1.014
Alcohol: 6,2%
IBU: 65

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.
17 gr. Magnum	60 min.
Gjærnæring	15 min
Flokkuleringstab.	15 min
6 gr. Citra	10 min.
6 gr. Mosaic	10 min.
6 gr. Simcoe	10 min.
50 gr. Simcoe	Wirlpool
25 gr. Citra	Wirlpool
25 gr. Mosaic	Wirlpool

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

75 gr. Citra	Tørrhumling etter 1 uke
75 gr. Mosaic	Tørrhumling etter 1 uke
37 gr. Simcoe	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)