

Bach's IPA

Øltype	Amerikansk ale	Bryg nr.	36	Brygdato	4. maj. 2014
Volume	80,5 liter	Alc. styrke	7,5 %	Tappedato	25. maj 2014

Malt

Type	Vægt
Pilsner, 3 EBC	25.000 gram
Cara Crystal, 135 EBC	707 gram
Cara Amber, 60 EBC	707 gram
Flaked oat	140 gram
Totalvægt	26.540 gram

Mæskning

Mæske vandmængde	56,0 liter	Indmæskningstemperatur	68 grader
Sparge vandmængde	75,0 liter	Temperatur	78 grader

Temperatur	Varighed	Start kl.	Slut kl.
65,0 grader	60 min.	9:50	10:50
78 grader	10 min. udmæskningstemperatur		

Urtkogning (60 min. samlet)

Start kl.	12:45	Slut kl.	13:45
-----------	-------	----------	-------

Humle	Alpha	Vægt	Kogetid
Nugget	13,1 %	(196) 28 gram	Se nedenfor
Magnum	12,7 %	(252) 36 gram	Se nedenfor
Cascade	6,8 %	(84) 12 gram	Se nedenfor
Amarillo	7,8 %	(336) 48 gram	Se nedenfor

Alle 4 humletyper tilsættes i portioner (hver med den angivne vægt) efter 0 min., 30 min., 45 min., 50 min., 55 min. og når der slukkes efter 60 min. Yderligere en portion til tørhumling.

Øvrige ingredienser

Mængde	Ingrediens	Beskrivelse
40 gram	Irish Moss	Koger med urten de sidste 15 minutter
5 gram	Sukker	Til karbonering

Måling af urtstyrke

Før gæring (OG)	1067	Efter gæring (FG)	1011
-----------------	------	-------------------	------

Gærtype: 2 x Safale S-05 american og 2 x Brupaks ale yeast

Primærgæring start	5. maj. 2014	Sekundærgæring start	Ingen
--------------------	--------------	----------------------	-------