

West Coast IPA

(20 liter)

India Pale Ale

India Pale Ale som tagit intryck av den amerikanska västkustens bryggerier. Första intrycket är en fruktig smak med toner av citrus och mango, följt av en lätt maltighet och en markerad men avrundad beska... Njut som den är eller med en bit mat!

Instruktioner

Steg 1 - Mäskning

- Värm vatten i ditt mäskkärl och blanda ner den krossade malten.
- Låt stå i 70 minuter vid 67 °C.
- Avlägsna maltresterna från vörten.
- Sikta på att få ut drygt 25 - 26 liter vört till koket.

Steg 2 - Vörtkok

- Koka upp vörten och koka i 35 minuter utan lock.
- Tillsätt en påse Mosaic och koka vidare i 22 minuter.
- Tillsätt en påse vardera av Citra och Mosaic. Koka ytterligare 3 minuter. (Total koktid 60 minuter).
- Kyl ner vörten till rumstemperatur.
- Håll över i ett rent och desinficerat jäskärl.

Steg 3 - Jäsning

- Strö torrjästen på ytan av vörten och vänta 15 minuter innan jäskäret ruskas om.
- Jäs vid 18 - 20 °C i ca 10 dagar.
- Tillsätt torrhumlingen (50 g Citra) till ölet, utan att släppa in onödigt med luft i jäskäret.
- Låt stå i 3 - 5 dagar.
- Ställ gärna jäskäret kallt sista dygnet så att humlen sjunker till botten och ölet klarnar lite extra.
- Tappa upp på ölfat eller flaska, se Kolsyrejäsning på flaska.

Ingredienser

Malt

- Weyermann® Pilsnermalt 5 kg
- Weyermann® Carared® 0,25 kg

Humle

- Mosaic (25 min) 50 g
- Citra (3 min) 50 g
- Mosaic (3 min) 50 g

Torrhumling (3 - 5 dagar)

- Citra 50 g

Jäst

- Fermentis SafAle US-05 1 påse

Kolsyrejäsning på flaska

För att kolsyrejäsa på flaska kan du tillsätta en mindre mängd socker, s.k. primingsocker, vid flasktappningen. Normal dosering är 6 - 7 gram strösocker per liter öl (ca 2 krm strösocker per 33 cl-flaska. Sockret kan tillsättas i fast form eller som sockerlag. Efter tillsats av socker kapsyleras flaskorna och efter 1-2 veckor i rumstemperatur har jästen konsumerat sockret och det har bildats kolsyra i flaskorna.

Bryggdata

Volym efter kok	20 liter	Alkohol	6,2 %
OG	1,056 - 1,060	Beräknad FG	1,011 - 1,015
Beska	60 IBU	Färg	10 EBC

Bryggdatum:

Uppmätt volym: _____ liter

Uppmätt OG: _____

Uppmätt FG: _____

Tips

PGW.SE

West Coast IPA

(20 liters)

India Pale Ale

India Pale Ale with inspiration from the American west coast breweries. The first impression is a fruity flavor with a hint of citrus and mango, followed by a mild malty character and a nice bitterness from the hops. Enjoy as it is or with a piece of food!

Please consult the instructions of your brewing system for a more detailed brewing guide. This recipe is calculated for a brewhouse efficiency of 70 %.

Instructions	Ingredients
Step 1 - Mashing <ul style="list-style-type: none">Heat the water and add the crushed malt.Mash at 67 °C for 70 minutes.Separate the wort from the spent malt.Aim at a pre-boil volume of 25 - 26 liters.	Malt <ul style="list-style-type: none">Weyermann® Pilsner malt 5 kgWeyermann® Carared® 0,25 kg
Step 2 - The Boil <ul style="list-style-type: none">Bring the wort to a boil.Boil for 35 minutes without a lid.Add the first bag of Mosaic hops.Boil for another 22 minutes.Add one bag each of Citra and Mosaic and boil for 3 minutes. (Total boil time 60 minutes)Chill the wort to ambient temperature.Pour the wort into a clean and sanitized fermentation vessel.	Hops <ul style="list-style-type: none">Mosaic (25 min) 50 gCitra (3 min) 50 gMosaic (3 min) 50 g Dry hops (3 - 5 days) <ul style="list-style-type: none">Citra 50 g Yeast <ul style="list-style-type: none">Fermentis SafAle US-05 1 sachet

Part 3 - Fermentation & Dry Hopping

- Sprinkle the yeast on top of the cool wort. Leave for 15 minutes and then shake the fermenter to mix in the yeast.
- Ferment at 19 - 21 °C for 2 weeks.
- Add the dry hops (50 g Citra) to the fermenter without any aeration. Leave for 3 - 5 days.
- If possible, put the fermenter in a cool place for the last day of dry hopping, to improve sedimentation of hops and trub.
- Rack the beer to a keg, or prime and bottle the beer.

Bottle Conditioning beer

You can get your beer carbonated by refermentation in the bottle, by adding a small amount of sugar at bottling ("priming" the beer). The sugar lets the yeast create CO₂, thereby carbonating the beer. Normal dosage for priming is 6 - 7 grams of white sugar per liter of beer (equals 2 ml sugar per 33 cl bottle). The sugar can be added dry to each bottle, or dissolved in water and added to the whole batch. After 1 - 2 weeks in ambient temperature the yeast has consumed the sugar and converted it into CO₂, which builds up the pressure inside the bottle, thereby carbonating the beer.

Recipe stats

Batch volume	20 liters	ABV	6,2 %
OG	1,056 - 1,060	Est. FG	1,011 - 1,015
Bitterness	60 IBU	Colour	10 EBC

Brew date:

Measured batch volume: _____ liters OG: _____ FG: _____

Comments

The stats for this recipe is theoretical, and your result may differ from this depending on brewing method and other factors. All equipment touching cooled wort must be clean and sanitized.

PGW.SE