

HÅNDBRYG.DK

BEERCalc

This is Heikki's optimized version. Let us know if you see any problems

Vadehavs Indianer IPA

Style: Engelsk IPA

Brewer: Lars Christensen

Statistics

Volume:	53 liters
OG:	1060
FG:	1015
Alcohol:	5.9 % by vol.
Colour:	18 EBC (Amber)
Bitterness:	40 IBU
BU/GU:	0.66

Fermentables

Dry Light Extract	1500 grammes
Dry Medium Extract	2500 grammes
Liquid Medium Extract	3800 grammes
Liquid Medium Extract	1900 grammes

Mash schedule: xx degrees for nn minutes, yy degrees for mm minutes.

Hops

Saaz	2.8% alpha	34 grammes	10 minutes
Goldings	5.7% alpha	120 grammes	90 minutes
Cascade	6.5% alpha	120 grammes	90 minutes
Perle	6.4% alpha	120 grammes	90 minutes

Fermentation

Yeast: Unspecified

Comments:

Brygdag d. 29/9 2007.

Al malt er ovenfor skudt på plads for at ramme OG.

Det samme gælder humle. Det er kun nedenstående humle og tider der er gældende.

Der er reelt brugt:

5 x medium spray malt 2500 gr.

2 x superlight Spray Malt 1000 gr.

2 x Coopers Premium selektion Traditional Draught (BeerKits a 1,7 kg)

1 x Muntons Medium Malt Liquid Extract (1,8 kg)

Bragt til kogepunkt og kogt lige under det med 34 gr Fanø humle i 10 min.

Der er tilsat lidt irish moss og gærnæring(Nutrient)

Hældt på gærspand og efterfyldt til 53 liter.

Omstukket d. 9/10 2007.

Gravity målt til 1015.

Smagen er god og lovende. Farven er ravgylden og en anelse grumset. Det bliver forhåbentligt lidt bedre efter at den har

klaret en tid.

25/10 2007

2 cornelius fade fyldt og resten på flasker.

Flasket øl carboneret med alm. sukker. Der var ca 13 liter, som fik 63 gram sukker. Målet er en Co2 på ca 2,1

Den smager i øvrigt rigtigt dejligt. Har en rigtig skøn og lang let bitter eftersmag. Den er værd at vente på.... ;-)