

45 - Karma Citra IPA

American IPA (21 A)

Type: All Grain
Batch Size: 22,0 L
Boil Size: 27,7 L
Boil Time: 80 min
End of Boil Vol: 25,0 L
Final Bottling Vol: 20,0 L
Fermentation: Ale, Two Stage

Date: 15 Sep 2018
Brewer: Simon Lei
 Fredslund
Asst Brewer:
Equipment: Simons
 elgyde Wizardized
Efficiency: 72,00 %
Est Mash Efficiency: 78,5



%

Taste Rating: 30,0

Taste Notes: Cremet og fyldig IPA. Duffer meget af citrus og blomster og en god lang bitterhed til sidst.

Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU	Volume
4,6 kg	Pilsner (2 Row) Ger (3,9 EBC)	Grain	1	91,0 %	3,0 L
0,3 kg	Munich Malt (17,7 EBC)	Grain	2	5,0 %	0,2 L
0,1 kg	Barley, Flaked (3,3 EBC)	Grain	3	2,0 %	0,1 L
0,1 kg	Wheat Malt, Ger (3,9 EBC)	Grain	4	2,0 %	0,1 L
33,00 g	Warrior [12,00 %] - Boil 60,0 min	Hop	5	43,7 IBUs	-
7,00 g	Irish Moss (Boil 10,0 mins)	Fining	6	-	-
41,00 g	Warrior [12,00 %] - Steep/Whirlpool...	Hop	7	13,5 IBUs	-
35,00 g	Mosaic (HBC 369) [9,00 %] - Steep/...	Hop	8	8,6 IBUs	-
25,00 g	Citra [12,00 %] - Steep/Whirlpool 15...	Hop	9	8,2 IBUs	-
1,0 pkg	Safale American (DCL/Fermentis #...	Yeast	10	-	-
73,00 g	Citra [12,00 %] - Dry Hop 8,0 Days	Hop	11	0,0 IBUs	-
34,00 g	Mosaic (HBC 369) [12,00 %] - Dry...	Hop	12	0,0 IBUs	-

Gravity, Alcohol Content and Color

Est Original Gravity: 1,052 SG
Est Final Gravity: 1,010 SG
Estimated Alcohol by Vol: 5,5 %
Bitterness: 73,9 IBUs
Est Color: 7,8 EBC

Measured Original Gravity:
 1,048 SG
Measured Final Gravity: 1,009
 SG
Actual Alcohol by Vol: 5,1 %
Calories: 444,9 kcal/l

Mash Profile

Mash Name: Single Infusion, Light
 Body, No Mash Out
Sparge Water: 19,5 L
Sparge Temperature: 75,6 C
Adjust Temp for Equipment:
 TRUE
Est Mash PH: 5,71
Measured Mash PH: 5,20

Total Grain Weight: 5,1 kg
Grain Temperature: 22,2 C
Tun Temperature: 22,2 C
Target Mash PH: 5,20
Mash Acid Addition: None
Sparge Acid Addition: None

Mash Steps

Name	Description	Step Temperature	Step Time
Mash In	Add 16,30 L of water at 72,8 C	65,6 C	75 min

Sparge: Fly sparge with 19,5 L water at 75,6 C

Mash Notes: Simple single infusion mash for use with most modern well modified grains (about 95% of the time).

Carbonation and Storage

Carbonation Type: Keg

Pressure/Weight: 0,95 bar

Keg/Bottling Temperature: 7,2 C

Fermentation: Ale, Two Stage

Fermenter:

Storage Temperature: 18,3 C

Volumes of CO2: 2,4

Carbonation Est: Keg with 0,95 bar

Carbonation (from Meas Vol):

Keg with 0,95 bar

Age for: 30,00 days

Notes

Brygning 15. september 2018:

Dagen før CPH Half.

Mæskning foregår ved 64-65 grader og der bruges hopspider til al humlen - både bitter og steephumle.

Det tror jeg ikke, jeg gjorde sidst jeg bryggede Karma Citra Lager. OG er lavere end sidst, men det er ok, der er også endt med at være 1 liter mere øl i spanden.

Sættes til køling udenfor på havetrappen i 15 grader. Så må den gære i morgen eftermiddag efter CPH Half.

16. september:

Gæringen sættes i gang om morgenen inden CPH Half ved at tilsætte tørgær uden rehydrering. Den bobler dagen efter og gæringen går fint.

1. oktober 2018:

Omstikning og tørhumle med pellets. Det bliver sikkert noget grums. 21-22 liter i spanden. SG 1010.

9. oktober 2018:

N&A vil ikke sove, så jeg gav op og gik ned og tappede øllet på fustage. Jeg måtte først stikke den om med hævert til en gærspand med filtrering imellem, da der var meget bundfald fra humle. Derfra kom øllet så direkte på fustage med hævert. Det fungerede fint nok, bortset fra det plasker noget, så øllet skal filtreres gennem tragten, og det giver luft i øllet.

Den dufter dog dejligt, og ser flot ud. Den smager også godt med en god bitterhedsbalance til min smag.

Created with BeerSmith