

Citra IPA (20 liter)

Single hop india pale ale

En ljus öl med tydlig beska och massor av smak av fräsch humle. Humlesorten Citra är en av de mest populära sorterna för humlig öl och i det här ölet lär du verkligen känna dess karaktär! Citra ger fruktig smak av bland annat citrus och grapefrukt. Den stora mängden torrhumle kan göra att en del av din öl sugts upp av humlen - men det är det värt!

Läs manualen till ditt bryggverk eller besök shop.humle.se/brygga-ol för mer detaljerade brygginstruktioner. Receptet är beräknat på en bryggeeffektivitet på 70 %.

Instruktioner	Ingredienser
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.	Malt - Weyermann® pale ale malt 5 kg - Weyermann® Carapils® 0,25 kg
Steg 2 - Vörtkok - Koka upp vörten och koka i 30 minuter utan lock. - Tillsätt 50 g Citra. Koka 29 minuter till. - Tillsätt 50 g Citra och avsluta sedan vörtkoket. (Sammanlagd koktid 60 minuter). - Kyl ner vörten till så nära jästemperatur som möjligt. Håll över i rent och desinficerat jäskärl.	Humle - Citra (30 minuter) 50 g - Citra (1 minut) 50 g Torrhumling (3 - 5 dagar) - Citra 100 g
Steg 3 - Jäsning & torrhumling - Strö torrjästen över ytan på den kylda vörten. - Vänta 15 minuter och ruska sedan om jäskärlat för att jästen ska blandas med vörten. - Jäs i 2 veckor vid 19 - 21 °C.	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	6,0 %
OG	1,056 - 1,060	Beräknad FG	1,011 - 1,015
Beska	55 IBU	Färg	13 EBC

Bryggdatum:

Uppmätt OG: _____

Uppmätt FG: _____

Uppmätt volym: _____ liter

Alkoholhalt: _____ %_{vol}
beräknas med formeln (OG - FG) / 7,62

Tips

Värdena i receptet är teoretiska och kan variera beroende på vald bryggmetod. Utrustning som kommer i kontakt med den nerkylda vörten måste desinficeras! Fler tips och instruktioner hittar du på www.humle.se

Citra IPA (20 liter)

Single Hop India Pale Ale

This is a pale beer with firm bitterness and lots of hop flavour. The American hop variety Citra is one of the most popular varieties for hoppy beer styles. In this beer you'll really get to know its fruity aromas of citrus and grapefruit. The large amount of dry hops might absorb some of your precious beer, but it is worth it!

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 - 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 - Weyermann® Pale Ale malt 5 kg - Weyermann® Carapils® 0,25 kg
Step 2 - The Boil - Bring the wort to a boil. Boil for 30 minutes. - Add 50 g of Citra and boil for 29 minutes. - Add 50 g of Citra and end the wort boil. (Total boil time 60 minutes).	Hops - Citra (30 minutes) 50 g - Citra (1 minutes) 50 g
Chill the wort to fermentation temperature. Pour the wort into a clean and sanitized fermentation vessel.	Dry hops (3 - 5 days) Citra 100 g
	Yeast 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 (100 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 liter	ABV	6,0 %
OG	1,056 - 1,060	Est. FG	1,011 - 1,015
Bitterness	55 IBU	Colour	13 EBC

Brew date:

OG : _____

FG : _____

Measured batch volume : _____ liters

ABV : _____ %vol

can be calculated by using the formula: (OG - FG) / 7,62

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.

.....

Humlegårdens Ekolager AB - www.humle.se