

BeerCalc: BBR UK IPA

Style: English IPA**Brewer: BBR**

Vital Statistics

Volume	70 litres
OG	1061
Boil Volume	64 litres
Boil gravity	1066
Alcohol (ABV)	6.7 %
Colour	23 EBC (Deep amber / light copper)
Bitterness	46 IBU
BU:GU	0.75
FG	1010



Fermentables

Pilsner Malt	3 EBC	13000 g
Munich Malt	20 EBC	2000 g
Golden Naked Oats	18 EBC	1500 g
Cara Crystal	120 EBC	200 g
Cara Gold	120 EBC	200 g
Cara Ruby	50 EBC	200 g
Chocolate Malt	800 EBC	200 g
Acidulated Malt	5 EBC	600 g
		17900 g

Mash schedule

Mash step	66 °C	50 min
Mash step	75 °C	20 min

Total grain weight for mash: 17900 g

Hops

Admiral	14.5 %	34 g	60 min
Phoenix	10.0 %	50 g	60 min
East Kent Golding	6.0 %	15 g	20 min
First Gold	10.2 %	15 g	20 min
Fuggle	5.8 %	15 g	20 min
East Kent Golding	6.0 %	50 g	5 min
First Gold	10.2 %	50 g	5 min
Fuggle	5.8 %	50 g	5 min
East Kent Golding	6.0 %	200 g	1 min
First Gold	10.2 %	200 g	1 min

Fuggle	5.8 %	200 g	1 min
East Kent Golding	6.0 %	200 g	dry
First Gold	10.2 %	200 g	dry
Fuggle	5.8 %	200 g	dry

Misc Ingredients

Protafloc	20.00 g	End of boil
Gelatine	20.00 g	Lagering
Yeast nutrient	20.00 g	End of boil

Fermentation

Fermentation	WLP006 Bedford British Ale	18 °C	14 days
Lagering	No yeast added	6 °C	7 days
Fermentation	No yeast added	0 °C	7 days

Details

45 liter varmes op til 72 grader - der mærkes ind og temperaturen bør ligge omkring 66 grader i mæskén.

Efter 15 minutter tages første pH måling og eventuelle justeringer foretages med citron juice. 37 liter vand opvarmes til 80 grader som skal bruges til udmæskning. Der recirkuleres end til urten løber klar og derfra opsamles der 26 liter urt mens der sparges. Når de 26 liter er opsamlet opsamles der i kogegryden mens der recirkuleres.

60 minutters humletilsætningen deles i to - den ene halvdel tilsættes som first wort hopping og den anden del tilsættes lige efter hot break. Humletilsætningen ved 1 minut er ment som en hop stand tilsætning - altså urten køles til 85 grader og køles end til vi rammer under 80. urten holdes ved 80 grader i en halv time hvorefter den så køles til gærtemperatur.