

Diplopia (20 liter)

DUBBELIPA

Det vinnande ölet i folkets val på Maltes Hembryggsfestival 2019. Så här skriver bryggaren Calle Larsson om det vinnande ölet:

Diplopia är en straightforward dubbelipa med Citra och Amarillo. Jag brygger med en Grainfather och receptet är lite anpassat efter det. Receptet ger 20 liter i jäshinken och är rätt lagom för ett corneliusfat på 18 liter.

Padawan Brewing hittar du på Instagram under @padawanbrewing om du har frågor eller synpunkter på receptet, eller bara vill diskutera hembrygging.



Instruktioner

Steg 1 - Mäskning

- Värm upp 23,75 liter vatten
- Infusionsmäskning 60 minuter 65°C
- Utmäskning 10 minuter 75°C
- Lakning med 7,25 liter vatten 75°C

Steg 2 - Vörtkok

- Koka vörten i totalt 60 minuter
- Tillsätt humle enligt listan till höger
- Tillsätt Protafloc efter 45 minuter
- Tillsätt jästnäring efter 50 minuter
- Tillsätt maltextrakt efter 50 minuter
- Kyl ner vörten till 18 °C

Steg 3 - Jäsning

- Blanda ner jästen i den kylda vörten
- Jäs cirka 7 dagar vid 18°C
- Jäs ytterligare 7 dagar vid 21 - 22°C
- Torrhumla när din vört jäst ner till 1,050
- eller efter 3 dagar från påbörjad jäsning
- Kallkrasha 2 dagar vid 0-2°C
- Tappa sedan upp ölet på flaska eller ölfat

Ingredienser

Malt

- Pale Ale Malt 6 kg
- Vetemalt 0,5 kg
- Caraamber 0,5 kg
- Carared 0,5 kg

Humle

- Magnum (60 min) 30 g
- Citra (5 min) 35 g
- Amarillo (5 min) 35 g
- Citra (Torrhumling) 65 g
- Amarillo (Torrhumling) 65 g

Övrigt

- Protafloc 1 krm
- Jästnäring 2 krm
- Maltextrakt Extra Light 0,3 kg

Jäst

- Mangrove Jack's West Coast M44

Torrhumla i fat för extra humleboost

- Tillsätt 25 gram Citra och 25 gram Amarillo i en humlepåse direkt ner i serveringsfatet cirka två dagar före servering. Detta ger ölet ytterligare doft och lite mer smak.

Bryggdata

Volym efter kok 20 liter
OG 1,078
Beska 36 IBU

Alkohol 8,1 %
Beräknad FG 1,020
Färg 20 EBC