

Apex Brewing Company

Helios IPA (20 liter)

New England IPA



Receptkit i samarbete med bryggeriet **Apex Brewing Company**. Alla humlefrälsta hopheads känner nog redan till bryggeriet i Örebro. Om du inte gör det så är detta ett perfekt tillfälle att brygga Helios IPA enligt bryggeriets eget recept, och pröva din hembryggda mot originalet från bryggeriet.

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

Steg 1 - Mäskning

- Värm vatten i ditt mäskkärl och mäsk in genom att blanda ner den krossade malten.
- Låt mäskan stå i 60 min vid 68 °C.
- Höj temperaturen till 78 °C och låt stå i 10 min. Om du inte har möjlighet till detta, så går det att hoppa över detta steg.
- Avlägsna maltresterna från vörten.
- Sikta på att få ut ca 25 liter vört till koket.

Steg 2 - Vörtkok

- Koka upp vörten och koka i 60 min.
- Stäng av värmen och låter vörten svalna till minst 95 °C.
- Tillsätt 50 g Cascade.
- Låt stå i 30 min medan vörten varmhålls vid ca 85 - 95 °C.
- Kyl ner vörten så nära jästemperatur som möjligt.
- Häll över i ett rent och desinficerat jäskärl.

Steg 3 - Jäsning & torrhumling

- Strö torrjästen över ytan på den kylda vörten.
- Vänta 15 min och ruska sedan om jäskärlet så jästen blandas med vörten.
- Jäs i 12 dagar vid 19 - 21 °C.
- Tillsätt torrhumle 200 g Citra och 100 g Mosaic utan att släppa in onödigt med luft i jäskärlet.
- Låt stå i 2 dagar. Ställ jäskärlet kallt det sista dygnet så att humlen sjunker till botten och ölet klarnar.
- Tappa upp på ölfat eller flaska, se Kolsyrejäsnings på flaska. Oavsett vilken metod du väljer, försöka att skydda ölet mot exponering mot luftens syre under tappningen.

Ingredienser

Malt

- Weyermann® pilsnermalt 4 kg
- Weyermann® vetemalt 2 kg
- Flaked torrefied oats 0,25 kg

Humle

- Cascade (hop stand 30 min) 50 g

Torrhumling

- Citra (2 dagar) 200 g
- Mosaic (2 dagar) 100 g

Jäst

- Fermoale New E (AEB) 2 påsar

INFO: I denna NEIPA kokas inte humlen, utan får istället ligga och dra i het vört (Hop stand). Det ger en mjukare beska och bevarar mer av humlens arom. Det kan ändå vara bra att ha i 4-5 st pellets vid vörtkokets början, då detta kan bidra positivt till ölets smakstabilitet.

Öltypen är känslig för oxidation. Behandla ölet varsamt och var noggrann med att det undviker kontakt med luft i alla steg efter att jäst tillsats till vörten.

För att få humlen att sjunka efter torrhumlingen kan jäskärlet ställas kallt i 1 - 2 dagar före upptappning.

Bryggdata

Volym efter kok	20 liter	Alkohol	6,5 %
OG	1,065 - 1,068	Beräknad FG	1,016 - 1,019
Beska	ca 10 IBU	Färg	ca 10 EBC

Bryggdatum:

Uppmätt volym: _____ liter Uppmätt OG: _____ Uppmätt FG: _____

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

Apex Brewing Company

Helios IPA (20 liter)

New England IPA

In their own words:

We are Apex Brewing Company.

We are the pinnacle of aroma-driven, fresh, intense and hoppy beers.

What we might lack in size we make up for in flavor.



So now you get it, right? This is a perfect recipe kit for you to brew at home and then compare it against the original Helios IPA from Örebro.

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

Step 1 - Mashing

- Heat the water and add the crushed malt.
- Mash at 68 °C for 60 minutes.
- If you wish to perform a mash-out, increase the mash temp to 78 °C and hold for 10 minutes.
- Separate the wort from the spent malt.
- Aim at a pre-boil volume of 25 liters.

Step 2 - The Boil

- Bring the wort to a boil and boil without a lid for 60 minutes.
- End the wort boil and let the wort cool down to at least 95 °C.
- Add 50 g of Cascade. Hold the temperature at 85 - 90 °C for 30 minutes.
- Chill the wort to fermentation temperature.
- Pour the wort into a clean and sanitized fermentation vessel.

Step 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 12 days.
- Add the dry hops (200 g Citra and 100 g Mosaic) to the fermenter without any aeration.
- Leave for 2 days. If possible, put the fermenter in a cool place for the last day of dryhopping, to improve sedimentation of hops and trub.
- Rack the beer to a keg, or prime and bottle the beer. Despite choice of method, make sure to avoid exposing the beer to the air during transfers of the fresh beer.

Ingredients

Malt

- Weyermann® Pilsner malt 4 kg
- Weyermann® Wheat malt 2 kg
- Flaked torrefied oats 0,25 kg

Hops

- Cascade (hop stand 30 min) 50 g

Dry hops

- Citra (2 days) 200 g
- Mosaic (2 days) 100 g

Yeast

- Fermoale New E (AEB) 2 sachets

INFO: In this recipe, the hops are never boiled, but are steeped in the hot wort (Hop stand). This preserves more of the hop aroma in the beer. However, a common practice is to add a small amount of hops at the beginning of the wort boil as this seems to promote flavour stability in beers.

All hop forward beers are sensitive to oxidation, so keep air away from it after fermentation has begun.

To encourage the hops to sink after dry hopping is complete, the fermentation vessel may be put in a

Recipe stats

Batch volume	20 liter	ABV	6,5 %
OG	1,065 - 1,068	Est. FG	1,016 - 1,019
Bitterness	ca 10 IBU	Colour	ca 10 EBC

Brew date:

Measured batch volume: _____ liters OG: _____ FG: _____

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.