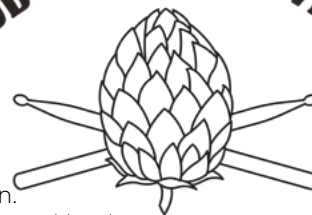


Odd Island Brewing

Citrauvin (OBS! för 22 liter) Amerikansk pale ale

ODD ISLAND BREWING



Receptkit i samarbete med ****trumvirvel**** bryggeriet **Odd Island Brewing**.

Uppfriskande APA namngiven efter humlesorterna Citra och Nelson Sauvin.
Humlen ger en pigg kombo av citrus och fruktighet, med tydlig och balanserad beska.

Recept för att brygga **22 liter** god öl. 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 ca 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 27 liter vört till koket.

Steg 2 - Vörtkok

- Koka upp vörten och koka i 60 min.
- Stäng av värmen och låt vörten svalna till minst 95 °C.
- Tillsätt 50 g Citra och 25 g Nelson Sauvin.
- Låt stå i 60 min medan vörten varmhålls vid ca 85 - 90 °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 17 - 19 °C.
- Tillsätt torrhumle 100 g Citra och 50 g Nelson Sauvin utan att släppa in onödigt med luft i jäskärlet.
- Låt stå i 2 dagar. Ställ gärna jäskärlet kallt det sista dygnet så att humlen sjunker till botten och ölet klarnar.
- Tappa upp på ölfat eller flaska, se Kolsyrejäsning på flaska. Oavsett vilken metod du väljer, försök att skydda ölet mot exponering mot luftens syre under tappningen.

Ingredienser

Malt

- Maris Otter ale malt 3 kg
- Extra Pale Maris Otter malt 2 kg
- Weyermann® Munich malt I 0,25 kg
- Weyermann® Carapils® 0,25 kg

Humle

- Citra (hop stand 60 min) 50 g
- Nelson Sauvin (hop stand 60 min) 25 g

Torrhumling

- Citra (2 dagar) 100 g
- Nelson Sauvin (2 dagar) 50 g

Jäst

- Fermentis SafAle US-05 1 påse

INFO: I denna APA kokas inte humlen, utan den ska ligga och dra i het vört (Hop stand) i ca 90 °C. Det ger en mjukare beska och bevarar mer av humlens arom. Det kan ändå vara bra att ha i 4-5 st humlepellets vid vörtkokets början, då det 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 tillsatts till vörten.

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

Bryggdata

Volym efter kok	22 liter	Alkohol	5,6 %
OG	1,053 - 1,056	Beräknad FG	1,010 - 1,013
Beska	ca 45 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

Odd Island Brewing

Citrauvin (22 liters)

American Pale Ale



Recipe kit from **drum roll** **Odd Island Brewing** in Gothenburg.

Named after the Citra and Nelson Sauvin hops, this recipe kit makes a delicious hoppy beer. The pale ale has a fresh fruity nose of citrus and stone fruits, with noticeable and balancing bitterness.

Recipe kit for brewing **22 liters** of refreshing pale ale. 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
<p>Step 1 - Mashing</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 27 liters. <p>Step 2 - The Boil</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 Citra and 25 g of Nelson Sauvin. Hold the temperature at 85 - 90 °C for 60 minutes. Chill the wort to fermentation temperature. Pour the wort into a clean and sanitized fermentation vessel. <p>Step 3 - Fermentation & Dry Hopping</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 17 - 19 °C for 12 days. Add the dry hops (100 g Citra and 50 g Nelson Sauvin) 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. 	<p>Malt</p> <ul style="list-style-type: none"> Maris Otter ale malt 3 kg Extra Pale Maris Otter malt 2 kg Weyermann® Munich malt I 0,25 kg Weyermann® Carapils® 0,25 kg <p>Hops</p> <ul style="list-style-type: none"> Citra (hop stand 60 min) 50 g Nelson Sauvin (hop stand 60 min) 25 g <p>Dry hops</p> <ul style="list-style-type: none"> Citra (2 days) 100 g Nelson Sauvin (2 days) 50 g <p>Yeast</p> <ul style="list-style-type: none"> Fermentis SafAle US-05 1 sachet <div style="border: 1px dashed black; padding: 10px; margin-top: 20px;"> <p>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.</p> <p>All hop forward beers are sensitive to oxidation, so keep air away from it after fermentation has begun.</p> <p>To encourage the hops to sink after dry hopping is complete, the fermentation vessel may be put in a fridge for 1 - 2 days.</p> </div>

Recipe stats			
Batch volume	22 liters	ABV	5,6 %
OG	1,053 - 1,056	Est. FG	1,010 - 1,013
Bitterness	ca 45 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.