Batch #33 - 29. dec 2025

Brewfather
www.brewfather.app

229 Red IPA hazy - 5.9%

Red IPA
Forfatter: MortenBryg

Type: All Grain

IBU	: 54 (Tinseth)
BU/GU	: 0.96
Farve	: 30 EBC
Karbonering	: 2.4 CO2-vol
Vægtfylde før kogning	: 1.049
Original Gravity	: 1.056
Final Gravity	: 1.011

Forgærbare ingredienser (11.3 kg)
5.5 kg - BEST Red X® 30 EBC (48.7%)
5.3 kg - Pale Ale 2-Row 6 EBC (46.9%)
300 g - Caramunich II 124 EBC (2.7%)
200 g - Special B Malt 355 EBC (1.8%)

Humle (464 g)
15 min - 20 g - Nectaron - 12% (8 IBU)
15 min - 10 g - Citra - 12% (4 IBU)
15 min - 10 g - Nelson Sauvin - 10.8% (4 IBU)
3 min - 64 g - Nectaron - 12% (11 IBU)
3 min - 30 g - Citra - 12% (5 IBU)
3 min - 30 g - Nelson Sauvin - 10.8% (4 IBU)

Hop Stand
20 min hopstand @ 80 °C
20 min - 100 g - Nectaron - 12% (9 IBU)
20 min - 50 g - Citra - 12% (5 IBU)
20 min - 50 g - Nelson Sauvin - 12% (5 IBU)

Tørhumling
3 dage - 50 g - Nectaron - 12%
3 dage - 25 g - Citra - 12%
3 dage - 25 g - Nelson Sauvin - 12%

Diverse
15 min - Kog - 1 stk. - Protafloc

Gær
2 pk - Lallemand (LalBrew) American West Coas...

BrewZilla 65L Gen4
Batchmængde	: 42 L
Kogemængde	: 51.5 L
Vol. efter kogning	: 45 L
Mæskevand	: 39.66 L
Spargevand	: 21.08 L
Spargevand temper.	: 80 °C
Kogetid	: 60 min
Total vand	: 60.74 L

Bryghus effektivitet: 70%
Mæskeeffektivitet: 72%


30 EBC

Mæskeprofil
High fermentability
70.1 °C - Striketemperatur
65 °C - 60 min - Temperatur
78 °C - 20 min - Temperatur

Gæringsprofil
Ale
18 °C - 20 dage - Primær

Målinger
Mæsk pH:

Kogevolumen:

Vægtfylde før kogning:

Volumen efter kogning:

Original Gravity: 1051.000

Gæringsbeholder efterfyldning:

Gæringsbeholder volumen: 43

Final Gravity:

Volumen til tapning:

Opskriftsnoter
30% RO vand

https://www.bjcp.org/style/2015/21/21B/specialty-ipa-red-ipa/

https://www.beerandbrewing.com/make-your-best-red-ipa

https://www.beerandbrewing.com/alaskan-red-red-ipa-beer-recipe

Batch #33 - 29. dec 2025

Brewfather
www.brewfather.app

Opskriftsnoter

https://homebrewersassociation.org/homebrew-recipe/shreddin-red-ipa/

https://www.yakimachief.com/commercial/hop-wire/nz-hops-pairings

https://homebrewtalk.com/threads/what-is-your-favorite-combo-of-new-zealand-hops.693941/

Der er ikke mange af de humler, der er til at få fat i for os. :-| En Nectaron kombineret med noget US citra måske? Mosaic kan blive catty, hvis man ikke passer på. Nectaron, Nelson, citra?

https://www.beer-analytics.com/hops/dual-purpose/nectaron/#hop-pairings

Batch notater

Ca. 43L i 60L Fermzilla med hopbong i gærskab ved 18 grader luft.

Ca. ½ tske Ascovit i gærtank.

Ca. ½ tske Aromazyme i gærtank.

Batch log

29. december 2025	Bryg dato
29. december 2025	Gæring start
29. december 2025 18:37	Status: Brygning
29. december 2025 18:37	Status: Gæring
18. januar 2026	Tappedato
18. januar 2026 17:05	Status: Færdig