



SMASH Cryo Cascade

Detaljer: Øltype: Moderne IPA Volumen: ca. 20 liter Farve: 14 Bitterhed: 41 Alkohol: ca. 6,2%	Ingredienser: 6 kg Pale Ale Malt 100 g Cryo Cascade 1 pk. US-05 gær 1 stk. Protafloc
---	---

Mæskning: Metode: Mæskevand (liter): Temperaturtrin: Spargevand: Temperatur: Samlet vandmængde:	Single Infusion 18,5 liter 65 grader i 60 minutter 12 liter 75 grader 30,5 liter (mæske- & spargevand)
Kogning: Kogetid: Humletilsætning: Anden tilsætning:	60 minutter 25 g Cryo Cascade tilsættes efter 30 minutter, 25 g Cryo Cascade tilsættes efter 55 minutter. 1 stk. Protafloc tilsættes efter 50 minutter
Gæring: Primærgæring: Tørhumling: Vægtfylde start (OG): Vægtfylde slut (FG): Karboneringssukker: Flaskegæring:	Ca. 14 dage ved 20 grader 50 gram Cryo Cascade tilsættes efter endt primærgæring. Tørhumles i 3-7 dage 1.058 1.011 Ca. 6 gram pr. Liter Ca. 14 dage ved stuetemperatur

Dato for brygning:	Vægtfylde start (OG):	Vægtfylde slut (FG):	Dato for tapning: