

# Mäskäysresepti

## English IPA

(20 litraa)

India Pale Ale kehitettiin 1700-luvun lopulla alun perin kestävämpään pitkään merimatka Britannian Intiaan. Säilyvyyttä parannettiin mm. vahvemalla humaloinnilla ja korkeammalla alkoholipitoisuudella. Nykyään kuitenkin noita ominaisuuksia on kaupallisissa IPA-oluissa hieman vähennetty ja ne ovat lähempänä Bitter-oluita kuin "vanhan liiton" IPA-oluita.

Monet kotivalmistajat kuitenkin haluavat valmistaa tätä ehtaa vanhan liiton juomaa ja sen takia olemmekin sisällyttäneet sen reseptivalikoimaamme. Tässä se siis nyt on: Vahva ja katkera aito IPA. Tämä oli aikoinaan varattu aatelistolle ja upseereille. Tavallinen jalkaväki Intiassa sai tyytyä hieman miedompaan versioon. Reseptissä enin osa mausta tulee Pale-maltaasta, joten se olisi hyvä olla aitoa englantilaista mallasta.

*Resepti on käännetty Brew Your Own -julkaisun vastaavasta reseptistä. Amerikkalaiset mittayksiköt on muunnettu eurooppalaisiksi yksiköiksi ja mallas- ja humalalaadut on sovellettu Suomessa yleisesti saataviin mallas- ja humalalaatuihin.*

*Reseptissä tarvittavan humalan määrä riippuu käytettävän humalan alfa-happopitoisuudesta, joten määrä on ilmoitettu grammoina alfa-happoa (gα). Alfa-happopitoisuus on yleensä ilmoitettu humalapakkauksessa.*

**Kaava:**  $g\alpha / \alpha\% \times 100 = \text{grammaa humalaa}$

*Jos olueen tarvitaan 3,5 grammaa alfa-happoa ja humalan alfa-happopitoisuus on 5%, niin kaava on  $3,5 / 5 \times 100 = 70$  grammaa humalaa.*

*Ylläoleva koskee pääasiassa katkerohumalaa. Aromihumalan määrä voidaan joissain tapauksissa ilmoittaa suoraan grammoina humalaa (g).*

### Oluen tiedot (luvut ovat arvioita):

Lähtöominaispaino (OG): 1.062

Loppuominaispaino (FG): 1.015

Väri (EBC): 24

Katkero (IBU): 50

Alkoholipitoisuus (ABV%): 6,2

### Ainekset:

5,3 kg englantilaista Pale mallasta n. 4 EBC (esim. Simpsons Pale Ale 4-6 EBC) - Murskattu

210 g Cara/Crystal mallasta n. 100 EBC (esim. Viking Caramel 100 EBC) - Murskattu

210 g Biscuit/Cookie mallasta n. 65 EBC (esim. Viking Cookie 40-60 EBC) - Murskattu

210 g Vehnämallasta n. 4 EBC (esim. Viking Wheat 3,5 - 6,5 EBC) - Murskattu

160 g Cara/Crystal mallasta n. 300 EBC (esim. Viking Caramel 300 EBC) - Murskattu

1. humala: 2,9 gα Challenger humalapellettejä (60 min.)

2. humala: 1,85 gα Fuggles humalapellettejä (10 min)

3. humala: 1,85 gα East Kent Golding humalapellettejä (0 min)

Hiiva: Wyeast 1028 London Ale tai Lallemend Nottingham

### Mäskäys ja keitto

Suorita sisäänmäskäys suhteessa 3 litraa n. 72°C vettä mallaskiloa kohden (3:1 vesi/mallas).

Lämpötilan tulisi sisäänmäskäyksen päätteeksi olla 67°C.

Ylläpidä 67°C noin 1 tunnin ajan, välillä sekoittaen.

Lisää lähes kiehuvan kuumaa vettä, koko ajan sekoittaen (voi käyttää kiertopumppua), kunnes lämpötila on 76°C.

Aloita siivilöinti. Kun mallaspatja alkaa pilkottamaan laskevan nesteennapinnan alta, lisää 77°C siivilöintivettä varovasti patjaa sekoittamatta, kunnes keittoastiaan on saatu n. 23,6 litraa vierrettä ja sen ominaispaino on n. 1.053.

Kuumenna vierre kiehuvaksi ja lisää 1. humala. 1. humalan lisäyksestä lähtien keittoaika on 60 minuuttia. Kun keittoaikaa on jäljellä 10 minuuttia: Lisää 2. humala. Kun keittoaikaa on jäljellä 0 minuuttia: Kytke lämmitys pois päältä ja lisää heti perään 3. humala.

Jäähdytä vierre nopeasti 20°C lämpötilaan ja siirrä käymisastiaan. Tässä vaiheessa voi humalajäämät siivilöidä pois. Mittaa lähtöominaispaino (OG) ja merkitse se muistiin. Ilmaa vierre sekoittamalla voimakkaasti niin, että vierteeseen sekoittuu runsaasti ilmaa.

### Hiiva

Kuivahiivaa käytettäessä annostus on 1 pss hiivaa, valmistajan ohjeen mukaisesti vesilasillisessa turvotettuna. Nestemäistä hiivaa käytettäessä annostus on 2 pss, valmistajan ohjeen mukaisesti lisättyinä.

### Käyminen

Anna käydä 20°C:ssa, kunnes hiiva alkaa laskeutua ja olut alkaa kirkastua. Yleensä tähän menee noin viikko. Mittaa viikon jälkeen ominaispaino vähintään 2 kertaa, 1 vuorokauden välein. Käyminen on valmis kun ominaispaino ei enää muutu mittauskertojen välillä. Merkitse lopullinen ominaispaino (FG) muistiin. Anna oluen rauhoittua vielä 2 päivää ennen seuraavaa vaihetta.

### Pullotus/Kegitys

Oluen voi pullottaa tai kegittää, oman mieltymyksensä mukaan.

Pullotusta varten, siirrä olut erilliseen pullotusastiaan. Varo liikuttamasta pohjasakkaa. Lisää jälkikäymisokeri (n. 150 g panimosokeria / 20 litraa olutta, tai oman mieltymyksesi mukaan) pullotusastiaan ja sekoita. Pullota saman tien sopiviin ja kestäviin pulloihin ja sulje pullot tiiviisti. Anna jälkikäydä huoneenlämmössä ja pimeässä vähintään 2 viikkoa.

Kegitettäessä olut siirretään varovasti kegeihin, varoen liikuttamasta pohjasakkaa. Oluen voi halutessa kirkastaa ennen kegittämistä, esimerkiksi *cold crash* -menetelmällä: Olut jäähdytetään mahdollisimman kylmäksi (juuri ja juuri nollan yläpuolelle) ja annetaan kirkastua. Tähän menee yleensä muutamasta päivästä pariin viikkoon. Kegitetyn oluen voi hiilihapottaa paineella (*force carbonation*).