



## Mäskäysresepti

# Summer Smash IPA

by:  MELKKOBREW  
(25 litraa)

Raikas vaalea IPA, joka tuo veden kielelle. Täydellinen kesäjuoma (tai miksei myös talviuoma). Mahtava sitruksinen ja hedelmäinen aromi, sekä napakka katkero houkuttelevat maistamaan aina uudestaan ja uudestaan. Kaiken lisäksi helppo valmistettava, ilman sen kummempia kommervenkkejä. Kippis!

### Oluen tiedot (luvut ovat arvioita):

**Lähtöominaispaino (OG):** 1.048

**Loppuominaispaino (FG):** 1.014

**Väri (EBC):** 8

**Katkero (IBU):** 36

**Alkoholipitoisuus (ABV%):** 4,5

### Ainekset:

5 kg Bindewald Pale Ale Malt 5-7 EBC (murskattu)

1. humala: 20g Citra humalapellettejä 10-15% alpha (@60 min.)

2. humala: 80g Citra humalapellettejä 10-15% alpha (80°C Hop Stand 30 min)

Hiiva: 1 pss (11 g) Lallemand Verdant IPA dry yeast

### Mäskäys

Suorita sisäänmäskäys 19,5 litraan n. 70°C vettä.

Ylläpidä 70°C 1 tunnin ajan, välillä sekoittaen.

Aloita siivilöinti. Kun mallaspatja alkaa pilkottamaan laskevan nesteepinnan alta, lisää 78°C siivilöintivettä varovasti patjaa sekoittamatta, kunnes keittoastiaan on saatu n. 30 litraa vierrettä ja sen ominaispaino on n. 1.040.

### Keitto

Kuumenna vierre kiehuvaaksi. Kokonaiskeittoaika on 60 minuuttia.

Kun keittoaikaa on jäljellä 60 minuuttia (heti kun vierre kiehuu): Lisää 1. humala.

Kun keittoaikaa on jäljellä 0 minuuttia: Kytke lämmitys pois päältä ja anna vierteen jäähtyä 80°C lämpötilaan.

Lisää 2. humala ja anna hautua 80°C:ssa 30 minuutin ajan.

### Jäähdytys

Jäähdytä vierre nopeasti 20°C lämpötilaan ja siirrä käymisastiaan. Tässä vaiheessa voi humalajäämät siivilöidä pois. Mittaa lähtöominaispaino (OG) ja merkitse se muistiin.

### Hiivaus

Ripottele hiiva vierteen sekaan ja sulje käymisastian kansi.

### Käyminen

Anna käydä 20°C:ssa, kunnes hiiva alkaa laskeutua ja olut alkaa kirkastua. Yleensä tähän menee noin pari viikkoa. Mittaa tämän 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 pari päivää ennen seuraavaa vaihetta.

### Pullotus/Kegitys

Oluen voi pullottaa tai kegittää, oman mieltymyksensä mukaan:

Varo liikuttamasta pohjasakkaa pullotuksen aikana.

Lisää jälkikäymissokeri sopiviin ja kestäviin pulloihin. Jälkikäymissokerina käy kätevästi esimerkiksi Coopers Carbonation Drops, annostuksella 1 kpl / 0,33 litran pullo (puolen litran pulloon tulee 1,5 kpl).

Pullota olut ja sulje pullo 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*).



# MELKKOBREW

WWW.MELKKOBREW.FI