

# Castellum IPA



## **Recept voor 50L:**

Begin SG: 1.060

Eind SG: 1.012

Alcohol: 6%

Kleur: 13 EBC

Bitterheid: 60 IBU

## **Moutstort:**

13,43kg Maris Otter pale ale 5EBC

0,28kg Cara hell 25EBC 2.5%

0.21kg Cara 120 120EBC 1.5%

## **Temperaturen:**

Maisch: 67 °C voor 60 minuten

Kooktijd: 60 minuten

## **Hopschema:**

Bitterhop: El Dorado first wort hop (44 IBU)

Aromahop: Mosaic 80 gram (6.2 IBU) & El Dorado 130 gram (10.9 IBU) in de whirlpool bij 75 °C voor 45 minuten

Drooghop: Mosaic 120 gram en El Dorado 180 gram voor 5 dagen

## **Gist:**

Fermentis US-05: 33 gram

## **Vergistingstemperatuur:**

20°C

## **Bijzonderheden:**

In het originele prijswinnend recept werd Topaz hop als bitterhop gebruikt. Maar omdat deze op het moment lastig te verkrijgen is kan ook El Dorado hop als bitterhop worden gebruikt.