Bath Haaze
X2.0
FRESH
FWK
WORT KIT
20 LITER

BARTH HAAZE X2.0

Estimerte verdier	
Alc %:	6%
OG:	1.060
FG:	1.014
IBU:	50
EBC:	9

INNEHOLDER

1 pose	Fersk vørter*
100g	Tørrhumle 1(Bru-1+Citra) - Tilsettes dag 4
100g	Tørrhumle 2 (Bru-1+Citra) - Tilsettes dag 7
2 pk	LalBrew Verdant IPA

*Posen inneholder sedimenter som kan følge med over i gjæringskaret, uten at det forringer resultatet.

VEILEDNING

1. Desinfiser alt utstyr som skal brukes.
2. Hell vørteren i beholderen den skal gjæres på.
3. Fyll opp med 5 liter vann
4. Tilsett gjær - anbefalt gjæringstid 14 dager
5. Tilsett 1. tørrhumle etter 4 dager**
6. Tilsett 1. tørrhumle etter 7 dager**
7. Tapp det ferdige ølet på fat eller flasker.

Anbefales å bruke fat

NEIPA blir veldig fort oksidert, unngå derfor all kontakt med oksygen etter påbegynt gjæring.
**Husk å flushe med CO2 etter tørrhumling.

Benytt lukket overføring til fat.

Instruksjon
Se video og beskrivelse av **FWK** her
olbrygging.no/tips/freshwortkit

NYTTIG INFORMASJON

Gjæringstemperatur	**20°C**
Ant. dager for utgjæring	**14 dager**

Anbefalt:

Modningstid	**1 uker**
Serveringstemperatur	**5°C**
Karb.sukker ved flasking	**6g pr liter**
CO2 Volum	**2,3 Vol**

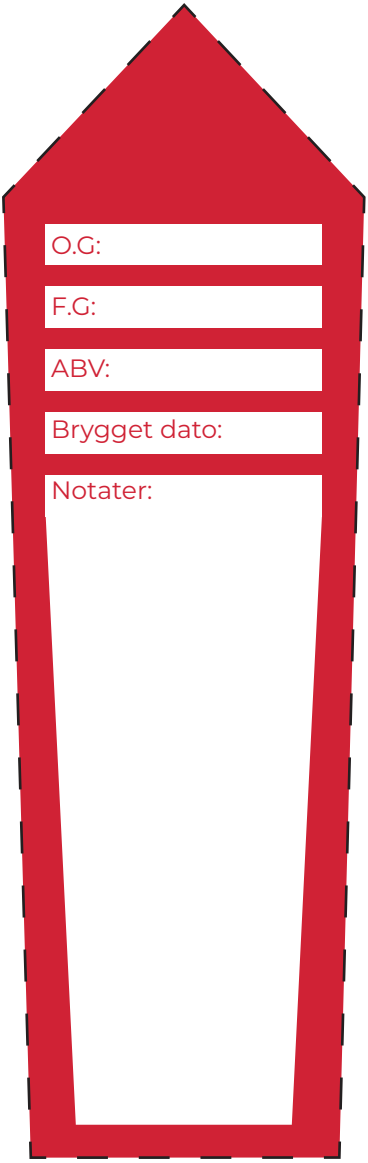
TIPS

Hydrometermåling:
Ved måling av OG med hydrometer kan man få en unøyaktig måling grunnet ujevn blanding av tilsatt vann og vørter

Uklart øl
Pga sen nedkjøling ved produksjon er risikoen stor for kuldetåke. Dette er ikke forringende på smaken, og ølet vil bli klarere over tid.
Ønsker du å fremskynde klaringsprosessen kan disse produktene hjelpe:
- Brewers Clarex (tilsettes sammen med gjær)
- Beer Finings (tilsettes dagen før tapping)

(For mer info se baksiden av arket)

Klipp ut!
Den passer i Bishop Tap Handle
Art: 103171



VÅRE FWK

Hydrometermåling:
Vi har beregnet OG for deg ut i fra stamvørteren i posen og tilsatt vannmengde. Om du utfører en måling selv rett etter å ha blandet i rent vann vil det mest sannsynlig gi et tall som avviker fra oppgitt OG, dette fordi vørteren med mye sukker og det kalde vannet fra springen vil bruke lang tid på å blande seg til en homogen blanding

Uklart øl
Vørteren vår er tappet varm på posen som først blir vakuumert så nitrogenflushet og fyllt, dette for best mulig holdbarhet. (eventuelle bobler i posen er nitrogen, ikke luft)
Denne metoden medfører en lengre nedkjøling enn normalt som kan gi såkalt kjøletåke eller cold haze i det ferdige ølet.* Dette betyr i praksis at ølet de første ukene ser klart ut varmt, men blir disig i glasset etter å ha stått i kjøleskap. Dette er kun estetisk og gir ingen smak/usmak.

MIN KARAKTER
1 2 3 4 5

Produktet er utviklet av Ølbrygging AS og produsert ved Arendals Bryggeri av profesjonelle bryggere.

ØLBRYGGING
Gjør det selv!