

WESTUM
HJEMMEBRYGGERI



**KRUSH
H.OUR**

**FRESH
FLK
WORT KIT**

20 LITER

KRUSH HOUR

WEST COAST IPA

Estimerte verdier

Alc %:	7,4%
OG:	1.074
FG:	1.018
IBU:	90
EBC:	10

INNEHOLDER

1 pose	Fersk vørter*
100 g	Tørrhumle 1 (Krush)- Tilsettes dag 4
100 g	Tørrhumle 2 (Krush)- Tilsettes dag 10
2 pk	WLPD066 London Fog Lallemand/White Labs

*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 2. tørrhumle etter 10 dager**
7. Tapp det ferdige ølet på fat (Benytt lukket overføring til fat)

**Husk å flushe med CO2 etter tørrhumling.

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	2 uker
Serveringstemperatur	7°C
CO2 Volum	2,4 Vol

TIPS

Godt humlet øl blir veldig fort oksidert, unngå derfor all kontakt med oksygen etter påbegynt gjæring.

Benytt lukket overføring til fat

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

O.G:

F.G:

ABV:

Brygget dato:

Notater:

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 fylt, 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.

