# Svaberg IPA

FRESH FWK® WORT KIT

# SVABERG IPA

| Estimerte verdier | |
|---|---|
| Alc %: | 6,5% |
| OG: | 1.060 |
| FG: | 1.010 |
| IBU: | 60 |
| EBC: | 17 |

## INNEHOLDER

| | |
|---|---|
| 1 pose | Fersk vørter |
| 1 pakke | Tørrhumle (Mosaic + Citra)Tilsettes 3 dager før tapping |
| 2 pk | Lallemand BRY-97 American West Coast |

*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 tørrhumle 3 dager før tapping
6. Tapp det ferdige ølet på fat eller flasker.

**For kullsyre på flasker: tilsett 6g sukker pr liter.**

**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** |
| Karb.sukker ved flasking | **6g pr liter** |
| CO2 Volum | **2,5 Vol** |

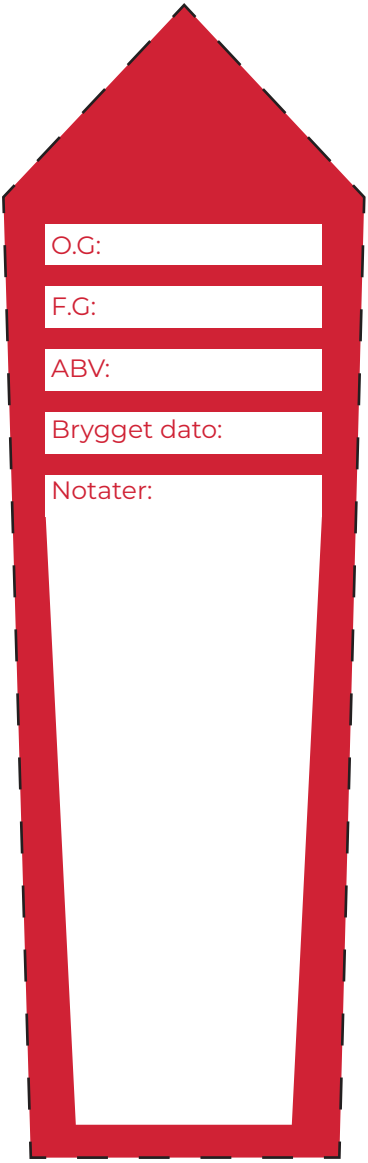
## TIPS

**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!