

# HOPZILLA

*Blonde*



**20 LITER**

# HOPZILLA BLONDE

## Estimerte verdier

Alc %:	5,4%
OG:	1.050
FG:	1.009
IBU:	17
EBC:	8

## INNEHOLDER

1 pose	Fersk vørter*
45g	Tørrhumle (Galaxy+Eclipse) Tilsettes 5 dager før tapping
1 pk	Fermentis US-05

\*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 5 dager før tapping\*

**Når gjæringstiden er over, bør ølet ha en stabil FG over 3 dager**

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](http://olbrygging.no/tips/freshwortkit)

## NYTTIG INFORMASJON

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

### Anbefalt:

Modningstid **2 uker**  
Serveringstemperatur **6°C**  
Karb.sukker ved flasking **6 g pr liter**  
CO2 Volum **2,4 Vol**

## TIPS

\*Tilsett tørrhumlen når det gjenstår 5 dager igjen av gjæringsprosessen

### 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

### Hydromettermåling:

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.



# HOPZILLA

*Blonde*



**20 LITERS**

# HOPZILLA BLONDE

## Estimated values

Alc %:	5,4%
OG:	1.050
FG:	1.009
IBU:	17
EBC:	8

## CONTENTS

1 bag	Fresh Wort*
45g	Dry hop (Galaxy and Eclipse)- 5 days
1 pk	Fermentis US-05

\*The fresh wort bag contains sediment that can be carried over to your fermentation vessel, without it impairing the end result.

## GUIDANCE

1. Sanitize all equipment to be used.
2. Pour the wort into the fermenter.
3. Add 5 liters of water
4. Add yeast- recomanded fermenting time is 14 days
5. Dry hop the last 5 days\*

**After fermentation, the beer should have a stable FG over 3 days**

6. Keg or bottle the finished beer

**For carbonation in bottles: add 6g of sugar per liter.**

## INFORMATION

Fermentation temp **20°C**  
Days of fermentation **14 days**

### Recommendations

Aging time **2 weeks**  
Serving temperature **6°C**  
Priming sugar **6g pr liter**  
CO2 Volume **2,4 Vol**

## TIPS

### \*Dry Hop

Add the dry hops when there are 5 days left of the fermentation process

### Foggy beer

Due to late cooling during production, there is a high risk of chill haze. This does not affect the flavor, and the beer will become clearer over time.

**If you want to speed up the clarification process, the following products can help:**

- Brewers Clarex (add with the yeast)
- Beer Finings (add the day before bottling or kegging)

**(More info on the back)**



**Cut out!**

It fits in the  
Bishop Tap Handle  
KL17947

O.G:

F.G:

ABV:

Brewed date:

Notes:

## OUR FWK

### Hydrometer Measurement

We have calculated the OG based on the wort in the bag and the amount of water added. If you take a measurement right after mixing in clean water, it will most likely give a value that differs from the stated OG, as the wort with a high sugar content and cold tap water will take time to blend into a homogeneous mixture

### Cloudy Beer

Our wort is filled hot into the bag, which is first vacuumed, then nitrogen-flushed, and filled. This method ensures the best possible shelf life. (Any bubbles in the bag are nitrogen, not air.)

This method results in a longer cooling process than usual, which can cause what is known as "cold haze" in the finished beer. In practice, this means that the beer may appear clear when warm, but becomes cloudy in the glass after being refrigerated. This is purely aesthetic and does not affect taste or flavor.

**If you want to speed up the clearing process, the following products can help:**

- Brewers Clarex (added with yeast)
- Beer Finings (added the day before bottling)

The product is developed by Ølbrygging AS, Norway and produced at Arendals Bryggeri by professional brewers

