



MANGO MADNESS



20 LITER

MANGO MADNESS

AMERICAN SOUR

Estimerte verdier

Alc %: 5,4%

OG: 1.050

FG: 1.009

IBU: 17

EBC: 8

INNEHOLDER

1 pose	Fersk vørter*
500g	Laktose
1 pk	SafAle US-05
1 pk	LalBrew Philly Sour
20ml	Aroma

*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. Kok opp 1 liter vann og løs opp laktosen. Tilsett i vørteren
4. Fyll opp med 4 liter vann
5. Dag 1: Tilsett **LalBrew Philly Sour**. Gjær på 24°C i 4 dager
6. Dag 4: Tilsett **SafAle US-05**. Gjær videre på 20°C
7. Dag 12: Tilsett **aroma**
8. Dag 14: Tapp det ferdige ølet på fat eller flasker.
For kullsyre på flasker: tilsett 7g sukker pr liter.

Usikker på om den har gjæret ferdig? Mål med hydrometer og se om ølet har en stabil FG over 3 dager

Instruksjon

Se video og
beskrivelse
av **FWK** her

olbrygging.no/tips/freshwortkit



NYTTIG INFORMASJON

Gjæringstemperatur **24/20°C**
Ant. dager for utgjæring **14 dager**

Anbefalt:

Modningstid **2 uker**
Serveringstemperatur **5°C**
Karb.sukker ved flasking **7g pr liter**
CO2 Volum **2,5 Vol**

TIPS

Philly Sour gjæres alene i 4 dager på 24°C. Etter 4 dager senkes temperaturen til 20°C og så tilsett **US-05 gjær**.

Aroma tilsettes 2 dager før tapping. Da vil smaken sitte best.



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 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.

