

SUPER CHARGE

DDH IPA



20 LITER

SUPERCARGE DDH IPA

Estimerte verdier

Alc %:	6,3%
OG:	1.060
FG:	1.012
IBU:	50
EBC:	9

INNEHOLDER

1 pose	Fersk vørter*
100g	Tørrhumle 1 (Nectaron+Mosaic+Galaxy) Tilsettes dag 7
100g	Tørrhumle 2 (Nectaron+Mosaic+Galaxy) Tilsettes dag 10
1 pk	LalBrew Pomona

*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 1" etter 7 dager*
6. Tilsett "tørrhumle 2" etter 10 dager*

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

7. 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	14 dager
Serveringstemperatur	5°C
Karb.sukker ved flasking	6g pr liter
CO2 Volum	2,4 Vol

TIPS

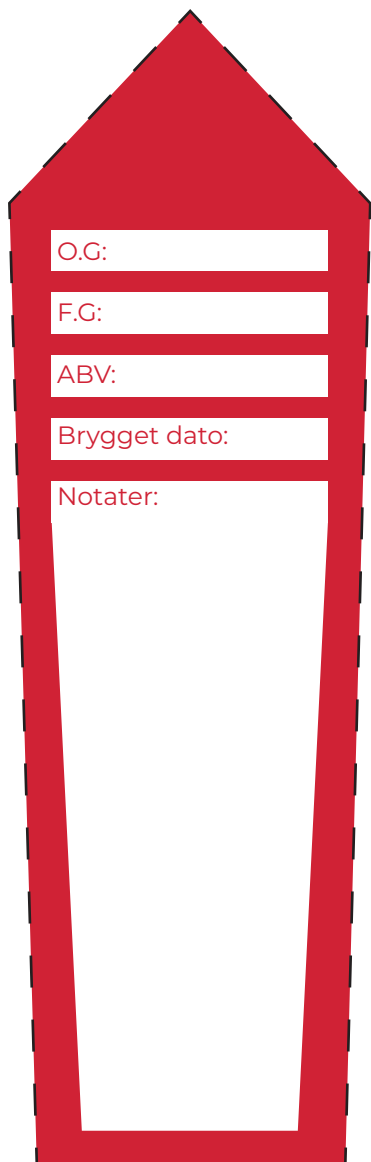
*Tilsett tørrhumlen etter 7 og 10 dager i gjæringsprosessen. FLush gjæringskaret etter at humlen er tilsatt.

Denne ølstilen blir veldig fort oksidert, unngå kontakt med oksygen etter påbegynt gjæring så mye som mulig



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.



SUPER CHARGE

DDH IPA



20 LITERS

SUPERCHARGE DDH IPA

Estimated values

Alc %:	6,3%
OG:	1.060
FG:	1.012
IBU:	50
EBC:	9

CONTENTS

1 bag	Fresh Wort*
100g	Dry hop 1 (Nectarone+Mosaic+Galaxy)- add day 7
100g	Dry hop 2 (Nectarone+Mosaic+Galaxy)- add day 10
1 pk	LalBrew Pomona

*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- recommended fermenting time is 14 days
5. Add "dry hop 1" after 7 days*
6. Add "dry hop 2" after 10 days*

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

7. 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	14 days
Serving temperature	5°C
Priming sugar	6g pr liter
CO2 Volume	2,4 Vol

TIPS

*Add the dry hops after 7 and 10 days in the fermentation process. Flush the fermenter with CO2 after adding the hops.

This beer style oxidizes very easily, so avoid exposure to oxygen as much as possible after fermentation has begun



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

