

Nova lager

COLD IPA



20 LITER

COLD IPA

Estimerte verdier

Alc %:	7,4%
OG:	1.070
FG:	1.014
IBU:	56
EBC:	9



MALT 6,5KG

4,5 kg	Pilsner malt
2 kg	Mais Flakes



HUMLE

25g	Warrior	kok 60 min
70g	Citra	Hopstand 80°C 20 min*
110g	Eclipse	Tørrhumle siste 3 dager**
80g	Idaho 7	Tørrhumle siste 3 dager**

***Hopstand med whirlpool;** Etter kok, stans nedkjøling ved ca. 85°-80°C, tilsett humle, rør rundt (eller benytt whirlpoolarm med pumpe)og vent 20 minutter, fortsett deretter nedkjølingen



GJÆR

2 pk	LalBrew NovaLager
------	-------------------

NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	65°C
Mesketid	60 min
Koketid	60 min
Gjæringstemperatur	17°C***
Ant. dager for utgjæring	14 dager

Anbefalt:

Modningstid	2 uker
Serveringstemperatur	7°C
Karb.sukker ved flasking	6g pr liter
CO2 volum på fat	2,6 Vol

TIPS

Tilsett **tørrhumlen når det gjenstår 3 dager igjen av gjæringsprosessen.

***Vi erfarer at vi får best resultat ved å holde gjæringstemperaturen under 17°C



Klipp ut!

Den passer i
Bishop Tap Handle
Art: 103171

BRYGGERLOGG

Batchnr: _____

Brygget dato: _____

Temp malt: _____

Temp vann: _____

Temp mesk: _____

OG: _____

FG: _____

Meskevann: _____

Skyllevann, L: _____

Til gjæring, L: _____

Til flasking, L: _____

Sukker, karbon: _____

Alkohol %: _____

MIN KARAKTER

1

2

3

4

5

BREWFATHER

Et godt hjelpemiddel for å opprette og følge oppskrifter. Alle våre oppskrifter ligger tilgjengelig i Brewfather.

Scan QR-koden her for link til denne oppskriften:



BRYGGETIPS

Scan QR koden for mer informasjon og flere bryggetips:



Utviklet og produsert av Ølbrygging AS i Grimstad, Norge

