20 LITER

MANGO IPA

Estimerte verdier	
Alc %:	5,1%
OG:	1.052
FG:	1.013
IBU:	12
EBC:	10

MALT 4,8 KG

3,7 kg	Pilsner malt
0,4 kg	Wheat Malt
0,3 kg	Chateau Melano Light
0,2 kg	Dextrin malt
0,2 kg	Flaket Havre

HUMLE

50g	Azacca	Hopstand*, 15 min@ 85°C
30g	Citra	Tørrhumle siste 7 dager
30g	El Dorado	Tørrhumle siste 7 dager

ANDRE TILSETNINGER

20 ml	Mango essens**

GJÆR

1 pk	LalBrew Verdant IPA

NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	**68°C**
Mesketid	**60 min**
Koketid	**60 min**
Mengde til gjæring	**20L**
Gjæringstemperatur	**20°C**
Ant. dager for utgjæring	**14 dager**

Anbefalt:

Lagringstid	**2 uker**
Serveringstemperatur	**5°C**
Karb.sukker ved flasking	**6g pr liter**
CO2 Volum	**2,4 Vol**

TIPS

*Hopstand med Whirlpool; Etter kok, stans nedkjøling ved ca. 90°-85°C, tilsett humle, rør rundt (eller benytt whirlpoolarm med pumpe) og vent 15 minutter, fortsett deretter nedkjølingen

**Mango essensen tilsettes 2 dager før tapping

Klipp ut!
Den passer i
Bishop Tap Handle
Art: 103171

O.G:

F.G:

ABV:

Brygget dato:

Notater:

BEREGNET VANNMENGDE

Ved bruk av Brewzilla 35 Gen 4

Meskevann:	**17,86 L**
Skyllevann:	**12,26 L**

NB: Beregning av vannmengde vil variere på forskjellige bryggeapparater. Vennligst sjekk instruksen for din maskin for korrekt utregning

TEMPERATURBEREGNING

Innmesk/oppstart:	**73°C***
Mesk:	**68°C**
Utmesk/skylling:	**78°C**

*** Beregnet slik at temperatur synker til korrekt mesketemperatur når maltet tilsettes**

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

ØLBRYGGING
Gjør det selv!

20 LITERS

MANGO IPA

Estimated values	
Alc %:	5,1%
OG:	1.052
FG:	1.013
IBU:	12
EBC:	10

MALT 4,8 KG

3,7 kg	Pilsner malt
0,4 kg	Wheat Malt
0,3 kg	Chateau Melano Light
0,2 kg	Dextrin malt
0,2 kg	Oats, flaked

HOPS

50g	Azacca	Hopstand* 85°C 15 min
30g	Citra	Dryhop 7 days
30g	El Dorado	Dryhop 7 days

YEAST

1pk	LalBrew Verdant IPA

INFORMATION

Mash temperature	**68°C**
Mash time	**60 min**
Boil time	**60 min**
Liters for fermentation	**20L**
Fermentation temp.	**20°C**
Days of fermentation	**14 days**

Recommended

Aging time	**2 weeks**
Serving temperature	**5°C**
Priming sugar	**6g pr liter**
CO2 Volume	**2,4 Vol**

TIPS

*Hopstand with whirlpool:
After the boil, stop the cooling at around 80-85°C, add the hops, stir (or use a whirlpool arm with a pump), and let it rest for 15 min before continuing the cooling process

Cut out!
It fits in the Bishop Tap Handle KL17947

O.G:

F.G:

ABV:

Brewed date:

Notes:

CALULATED WATER VOLUME

When using Brewzilla 35 Gen 4

Mash water:	**17,86 L**
Sparge water:	**12,26 L**

NB: Calculation of water volume may vary with different brewing equipment. Please check the instructions for your machine for the correct calculation.

TEMPERATURE CALCULATION

Strike temp:	**73°C***
Mash:	**68°C**
Mashout/sparge:	**78°C**

***Calculated so that the temperature drops to the correct mash temperature when the malt is added.**

BREWFATHER

A great tool for creating and following recipes. All our recipes are available in Brewfather.

Scan the QR-kode for a link to this recipe:

ØLBRYGGING
Gjør det selv!

Developed and produced by Ølbrygging AS in Grimstad, Norway.