



MANGO MADNESS

20 LITER

MANGO MADNESS

AMERICAN SOUR

Estimerte verdier	
Alc %:	4,9%
OG:	1.057
FG:	1.020
IBU:	39
EBC:	6,9



MALT 4,45 KG

3,9 kg	Pilsner
0,35 kg	Flaket Havre
0,2 kg	Chateau Wheat Blanc



HUMLE

25 g	Centennial	Kok 20 min
20 g	Citra	Kok 10 min
15 g	Mosaic	Kok 10 min



ANDRE TILSETNINGER

500 g	Laktose (Milk Sugar) - Tilsett siste 15 min av kok*
20 ml	Mango Aroma - Tilsettes 2 dager før tapping**



GJÆR

1 pk	LalBrew Philly Sour - Tilsettes dag 1 (24 °C)***
1 pk	SafAle US-05 - Tilsettes dag 4 (20 °C)

Beregning av vannmengde vil variere på forskjellige bryggeapparater.

Vennligst sjekk instruksen for din maskin for korrekt utregning.

NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	65°C
Mesketid	60 min
Koketid	60 min
Gjæringstemperatur	24/20°C
Ant. dager for utgjæring	14 dager

Anbefalt:

Modningstid	2 uker
Serveringstemperatur	5°C
Karb.sukker ved flasking	7g pr liter

TIPS

***Laktose** tilsettes under koketiden slik at det får løst seg opp.

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

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



Klipp ut!

Den passer i
Bishop Tap Handle
Art: 103171

O.G:

F.G:

ABV:

Brygget dato:

Notater:

BRYGGERLOGG

Batchnr: _____

Brygget dato: _____

Temp malt: _____

Temp vann: _____

Temp mesk: _____

OG: _____

FG: _____

Meskevann: _____

Skyllvann, 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

