EST. 2022
AMERICAN
SOUR
MANGO
MADNESS
20 LITER

MANGO MADNESS
AMERICAN SOUR

Estimerte verdier	
Alc %:	4,9%
OG:	1.057
FG:	1.020
IBU:	38
EBC:	7

MALT 4,65 KG

4,1 kg	Pilsner malt
0,35 kg	Flaket Havre
0,2 kg	Wheat malt

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**)

NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	**65°C**
Mesketid	**60 min**
Koketid	**60 min**
Liter til gjæring	**20L**
Gjæringstemperatur	**24/20°C**
Ant. dager for utgjæring	**14 dager**

Anbefalt:

Lagringstid	**2 uker**
Serveringstemperatur	**5°C**
Karb.sukker ved flasking	**7g pr liter**
CO2 Volum	**2,4Vol**

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:

BEREGNET VANNMENGDE

Ved bruk av Brewzilla 35 Gen 4

Meskevann:	**17,28 L**
Skyllevann:	**12,69 L**

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

TEMPERATURBEREGNING

Innmesk/oppstart:	**70°C***
Mesk:	**65°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!