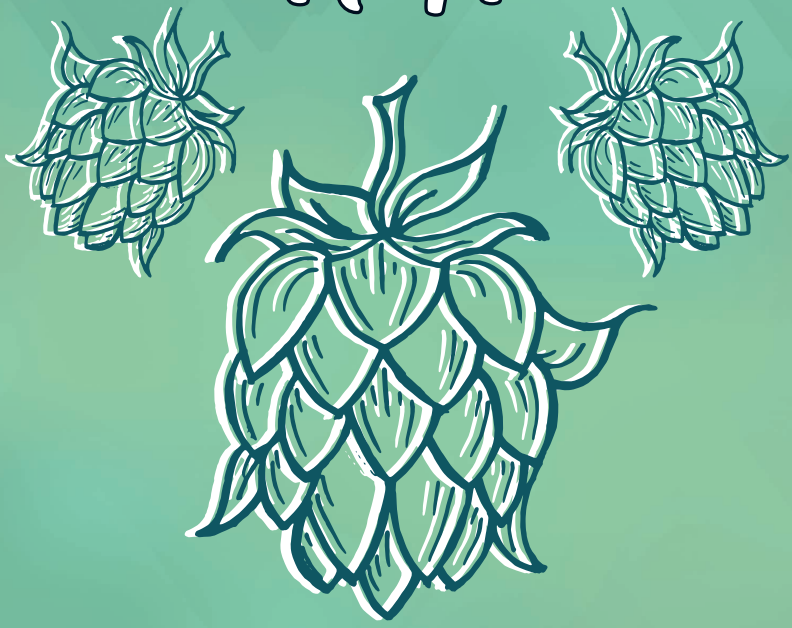
Belgisk

IPA



20 LITER

BELGISK IPA

Estimerte verdier	
Alc %:	7,1%
OG:	1.062
FG:	1.008
IBU:	50
EBC:	9

MALT 5,7 KG

4,6 kg	Pilsner malt
1,1 kg	Hvetemalt

HUMLE

25 g	Magnum	kok 60 min
40g	Simcoe	kok 5 min
40g	Simcoe	Hopstand*, 5 min@ 80°C
40g	Simcoe	Tørrhumle siste 5 dager

GJÆR

2 pk	SafAle BE-256

NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	**66°C**
Mesketid	**60 min**
Koketid	**60 min**
Liter til gjæring	**20 L**
Gjæringstemperatur	**20°C**
Ant. dager for utgjæring	**14 dager**

Anbefalt:

Lagringstid	**2 uke**
Serveringstemperatur	**7°C**
Karb.sukker ved flasking	**5g pr liter**
CO2 Volum	**2,3 Vol**

TIPS

*Hopstand med Whirlpool; Etter kok, stans nedkjøling ved ca. 85°-80°C, tilsett humle, rør rundt (eller benytt whirlpoolarm med pumpe) og vent 5 minutter, fortsett deretter nedkjølingen.

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:	**20,74 L**
Skyllevann:	**10,28 L**

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

TEMPERATURBEREGNING

Innmesk/oppstart:	**71°C***
Mesk:	**66°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!