

BarthHaas®  X

LUPO MAX®

NEIPA

*with enriched Lupomax Pellets
Azacca, Citra and Mosaic*

20 LITER

LUPOMAX NEIPA

Estimerte verdier

Alc %: 7,9%

OG: 1.073

FG: 1.013

IBU: 23

EBC: 9



MALT 6,7 KG

2,6 kg	Pilsner
2,6 kg	Low Colour Maris Otter
0,6 kg	Chateau Oat
0,6 kg	Chateau Wheat Blanc
0,3 kg	Chateau Cara Clair



HUMLE

50g	Azacca LupoMax	Whirlpool 80°C 15 min*
50g	Citra LupoMax	Whirlpool 80°C 15 min*
100g	Azacca LupoMax	Tørrhumle siste 3 dager**
100g	Citra LupoMax	Tørrhumle siste 3 dager**
100g	Mosaic LupoMax	Tørrhumle siste 3 dager**

*Whirlpool med Hopstand; Etter kok, stans nedkjøling ved ca. 85°-80°C, tilsett humle, rør rundt (eller benytt whirlpoolarm med pumpe)og vent 15 minutter, fortsett deretter nedkjølingen.



GJÆR

2 pk	Mangrove Jack's M66, Hophead
------	---------------------------------

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	20°C
Ant. dager for utgjæring	14 dager

Anbefalt:

Modningstid	1 uke
Serveringstemperatur	7°C
Karb.sukker ved flasking	6g pr liter

TIPS

NEIPA blir veldig fort oksidert, unngå derfor all kontakt med oksygen etter påbegynt gjæring.

**Husk å flushe med CO2 ved tørrhumling.

Benytt lukket overføring til fat.

Vannjustering er essensielt for å få en best mulig NEIPA, se artikkel her:



olbrygging.no/tips/vannjustering-guide



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

