



NEW ENGLAND IPA

Rask å brygge - rask å drikke!

20 LITER

NEW ENGLAND IPA

Estimerte verdier

Alc %: 7,5%

OG: 1.069

FG: 1.012

IBU: 33

EBC: 10



MALT 6,45 KG

4,9 kg	Pilsner malt
0,55 kg	Münchener malt
0,5 kg	Chit Wheat malt
0,5 kg	Oats, Flaked



HUMLE

80g	Simcoe	Whirlpool*, 10 min@ 85°C
50g	Amarillo	Whirlpool*, 10 min@ 85°C
50g	Centennial	Whirlpool*, 10 min@ 85°C
50g	Citra	Whirlpool*, 10 min@ 85°C
100g	Simcoe	Tørrhumle siste 5 dager
50g	Citra	Tørrhumle siste 5 dager



GJÆR

1 pk	LalBrew New England 11g
------	-------------------------

NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	65°C
Mesketid	60 min
Koketid	30 min
Gjæringstemperatur	20°C
Ant. dager for utgjæring	5-14 dager

Anbefalt:

Modningstid	2 uker
Serveringstemperatur	8°C
Karb.sukker ved flasking	5g pr liter

TIPS

*Whirlpool med Hopstand; Etter kok, stans nedkjøling ved ca. 90°-85°C, tilsett humle, rør rundt (eller benytt whirlpoolarm med pumpe) og vent 10 minutter, fortsett deretter nedkjølingen.

Dette ølet passer godt til myke oster.



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: _____

Skillevann, 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

