



**20 LITER**

# OLD SCHOOL IPA

Estimerte verdier  
Alc %: 7%  
OG: 1.066  
FG: 1.013  
IBU: 64  
EBC: 17



## MALT 6,15 KG

|         |                     |
|---------|---------------------|
| 5 kg    | Pale Ale Malt       |
| 0,35 kg | Chateau Cara Clair  |
| 0,35 kg | Chateau Wheat Blanc |
| 0,3 kg  | Carahell            |
| 0,15 kg | Caramunich I        |



## HUMLE

|     |          |                         |
|-----|----------|-------------------------|
| 20g | Columbus | kok 60 min              |
| 30g | Cascade  | kok 30 min              |
| 30g | Amarillo | kok 10 min              |
| 30g | Cascade  | kok 10 min              |
| 30g | Chinook  | Tørrhumle siste 7 dager |
| 30g | Simcoe   | Tørrhumle siste 7 dager |



## GJÆR

|      |  |
|------|--|
| 1 pk | LalBrew Bry-97,<br>American West Coast Ale |
|------|--|

## NYTTIG INFORMASJON

|                          |                   |
|--------------------------|-------------------|
| Mesketemperatur          | <b>67°C</b>       |
| Mesketid                 | <b>60 min</b>     |
| Koketid                  | <b>60 min</b>     |
| Gjæringstemperatur       | <b>20°C</b>       |
| Ant. dager for utgjæring | <b>5-14 dager</b> |

### Anbefalt:

|                          |                    |
|--------------------------|--------------------|
| Modningstid              | <b>2 uker</b>      |
| Serveringstemperatur     | <b>7°C</b>         |
| Karb.sukker ved flasking | <b>6g pr liter</b> |



## TIPS

Server ølet med en god burger, mens du har Beastie Boys i bakgrunnen.

Det blir ikke mer **old school** enn det!



### 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

