



**20 LITER**

# OLD SCHOOL IPA

Estimerte verdier  
Alc %: 7%  
OG: 1.066  
FG: 1.013  
IBU: 62  
EBC: 17



## MALT 5,95 KG

4,8 kg	Pale Ale Malt
0,35 kg	Dextrin
0,35 kg	Wheat malt
0,3 kg	Caramel 50
0,15 kg	Caramel 100



## 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, American West Coast Ale
------	--

Beregning av vannmengde vil variere på forskjellige bryggeapparater.

Vennligst sjekk instruksen for din maskin for korrekt utregning.

## 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

## BRYGGERLOGG

Batchnr: \_\_\_\_\_

Brygget dato: \_\_\_\_\_

Temp malt: \_\_\_\_\_

Temp vann: \_\_\_\_\_

Temp mesk: \_\_\_\_\_

OG: \_\_\_\_\_

FG: \_\_\_\_\_

Meskevann: \_\_\_\_\_

Skyllvann, L: \_\_\_\_\_

Til gjæring, L: \_\_\_\_\_

Til flasking, L: \_\_\_\_\_

Sukker, karbon: \_\_\_\_\_

Alkohol %: \_\_\_\_\_

O.G:

F.G:

ABV:

Brygget dato:

Notater:

## 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

