

# PASSION IPA

20 LITER

# PASSION IPA

## Estimerede verdier

Alc %:	6,6%
OG:	1.061
FG:	1.011
IBU:	55
EBC:	9,3



## MALT 5,7 KG

4,5 kg	Pilsnermalt
0,4 kg	Chateau Cara Clair
0,4 kg	Chateau Wheat Blanc
0,2 kg	Chateau Cara Blond
0,2 kg	Chateau Vienna



## HUMLE

15g	Magnum	kok 60 min
50g	Southern passion	kok 10 min
50g	Southern passion	Whirlpool*, 15 min@ 80°C
50g	Southern passion	Tørrhumle dag 0**
50g	Southern passion	Tørrhumle siste 5 dager



## GJÆR

1 pk	LalBrew Verdant IPA 11g
------	-------------------------

## NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	<b>66°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

\*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.

\*\*Tørrhumle dag 0: Første runde med tørrhumle tilsettes med en gang, altså samtidig med gjæren.



### 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

