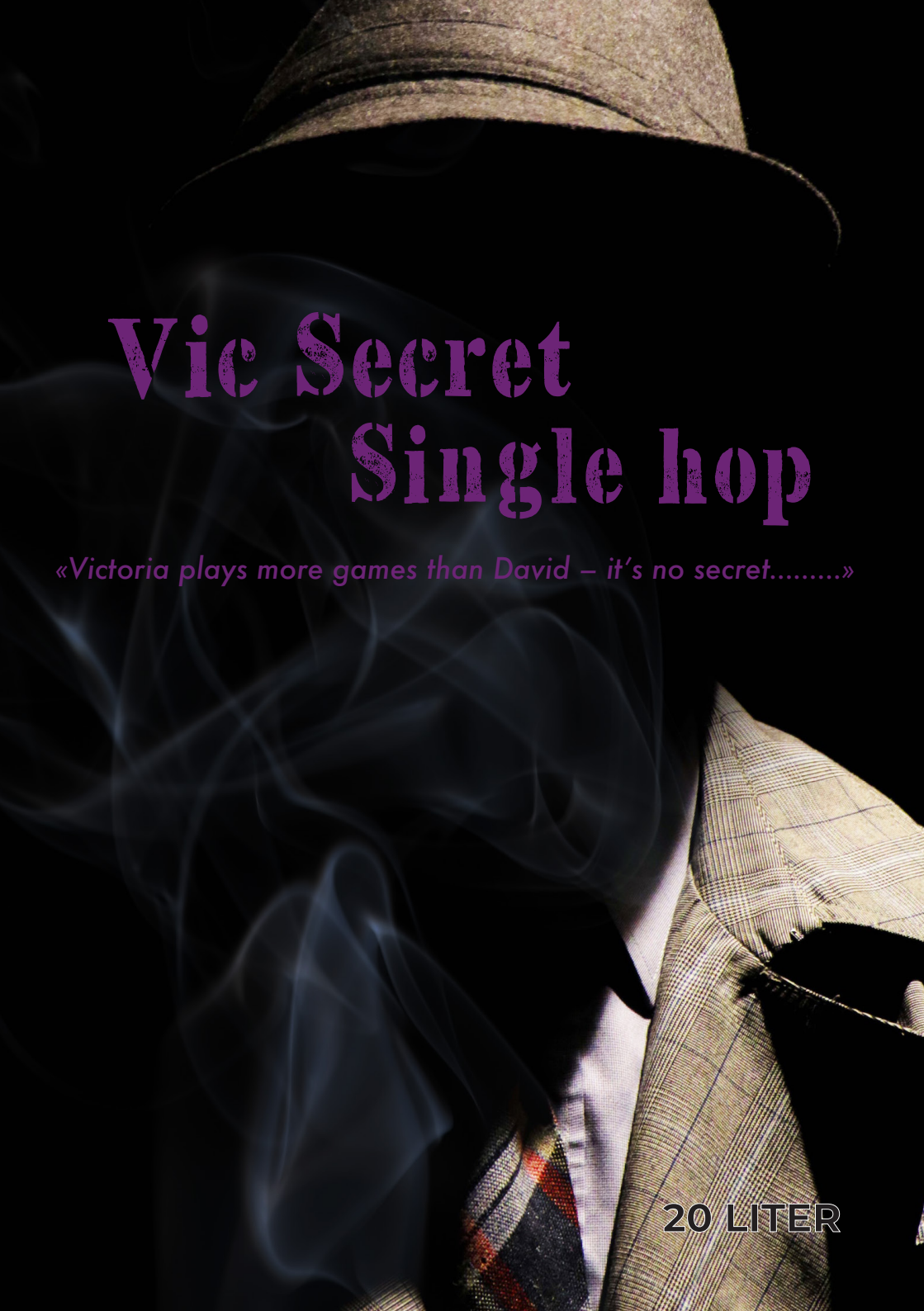




Vic Secret Single hop

«Victoria plays more games than David – it's no secret.....»

20 LITER

VIC SECRET

Single Hop IPA

Estimerte verdier

Alc %:	6,3%
OG:	1.059
FG:	1.011
IBU:	49
EBC:	15,6



MALT 5,5 KG

4 kg	Pale Ale malt
1 kg	Münchener malt
0,5 kg	Cara Blond malt



HUMLE

20g	Vic Secret	Kok 20 min
10g	Vic Secret	kok 10 min
10g	Vic Secret	kok 5 min
40g	Vic Secret	Whirlpool*, 20 min@ 80°C
40g	Vic Secret	Tørrhumle siste 5 dager



GJÆR

1 pk	SafAle US-05 11,5g
------	--------------------

NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	66°C
Mesketid	60 min
Koketid	60 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 20 minutter, fortsett deretter nedkjølingen.

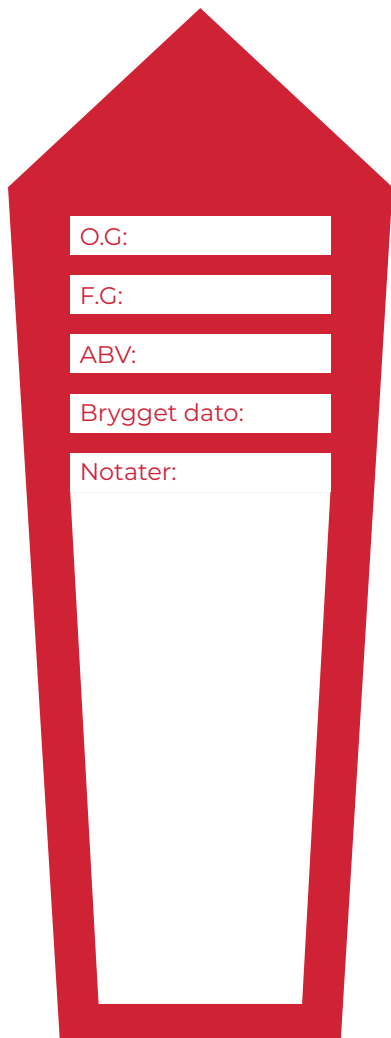
Vic Secret Single hop

«Victoria plays more games than David – it's no secret.....»



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

