



**ANANAS  
IPA**

**20 LITER**

# ANANAS IPA

## Estimerede verdier

Alc %:	5,1%
OG:	1.050
FG:	1.011
IBU:	15
EBC:	10



## MALT 4,6 KG

3,5 kg	Pilsner malt
0,4 kg	Wheat malt
0,3 kg	Melano Light
0,2 kg	Dextrin
0,2 kg	Flaket Havre



## HUMLE

50g	Azacca	Hopstand*, 15 min@ 85°Cmin
30g	Citra	Tørrhumle siste 7 dager
30g	El Dorado	Tørrhumle siste 7 dager



## ANDRE TILSETNINGER

20 ml	Ananas Aroma*
-------	---------------



## GJÆR

1 pk	LalBrew Verdant IPA
------	---------------------

## NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	<b>68°C</b>
Mesketid	<b>60 min</b>
Koketid	<b>60 min</b>
Liter til gjæring	<b>20 L</b>
Gjæringstemperatur	<b>20°C</b>
Ant. dager for utgjæring	<b>14 dager</b>

### Anbefalt:


Modningstid	<b>2 uker</b>
Serveringstemperatur	<b>5°C</b>
Karb.sukker ved flasking	<b>6g pr liter</b>
CO2 Volum	<b>2,4 Vol</b>

## TIPS

\*Hopstand med Whirlpool; Etter kok, stans nedkjøling ved ca. 90-85°C, tilsett humle, rør rundt (eller benytt whirlpoolarm med pumpe) og vent 15 minutter, fortsett deretter nedkjølingen.

\*Aromaene tilsettes 2 dager før tapping



**Klipp ut!**   
Den passer i  
Bishop Tap Handle  
Art: 103171

O.G:

F.G:

ABV:

Brygget dato:

Notater:

## BEREGNET VANNMENGDE

Ved bruk av Brewzilla 35 Gen 4

Meskevann: 17,22 L

Skyllevann: 12,7 L

**NB:** Beregning av vannmengde vil variere på forskjellige bryggeapparater. Vennligst sjekk instruksen for din maskin for korrekt utregning

## TEMPERATURBEREGNING

Inmesk/oppstart: 73°C\*

Mesk: 68°C

Utmesk/skylling: 78°C

\* Beregnet slik at temperatur synker til korrekt mesketemperatur når maltet tilsettes

## 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

