

# AUSTIN IPA



**20 LITER**

# AUSTIN IPA

## Estimerte verdier

Alc %:	6,7%
OG:	1.061
FG:	1.010
IBU:	35
EBC:	9



## MALT 5,5 KG

2,2 kg	Pale Ale malt
2,2 kg	Pilsner malt
0,6 kg	Havregryn
0,3 kg	Hvete malt
0,2 kg	Acid malt



## HUMLE

10g	Columbus	Kok 60 min
40g	Azacca	Whirlpool*, 15 min@ 80°C
40g	Cascade	Whirlpool*, 15 min@ 80°C
30g	Centennial	Whirlpool*, 15 min@ 80°C
30g	Mosaic	Whirlpool*, 15 min@ 80°C

**\*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 med kjølingen.



## GJÆR

1 pk	LalBrew Voss Kveik 11g - <b>Tilsettes dag 1</b>
1 pk	SafAle K-97 Yeast 11,5g - <b>Tilsettes dag 2</b>

Dette ølsettet benytter 2 typer gjær. Voss Kveik tilsettes først, deretter tilsettes Kölsch gjæren (K-97) en dag senere

## NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	<b>65°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:

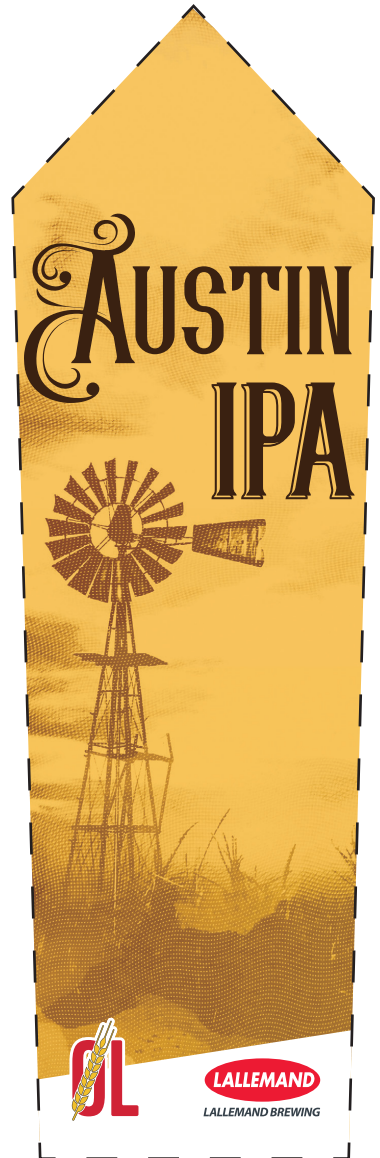
Modningstid	<b>2 uker</b>
Serveringstemperatur	<b>7°C</b>
Karb.sukker ved flasking	<b>6g pr liter</b>

## TIPS

Denne oppskriften kommer fra et samarbeid mellom Lallemand Brewing og Lazarus Brewing.

Ideen for dette ølet var å finne ut hvordan Voss kveik gjæren blir ved å gjære på lavere temperatur, og deretter bruke Kölsch-gjæren til å balansere smaker og forbedre humlebiotransformasjonen.

Resultat ble en øl med nydelige smaker av ananas og sitron med en behagelig munnfølelse.



### 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 %: \_\_\_\_\_

## 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

