



**HAZY
HOPPY
FARM
HOUSE**

20 LITER

HAZY HOPPY FARMHOUSE

Estimerte verdier

Alc %: 5,6 %

OG: 1.053

FG: 1.010

IBU: 36

EBC: 7



MALT 5 KG

3,7 kg	Pilsner malt
1 kg	Oat malt
0,15 kg	Barley malt Flakes
0,15 kg	Spelt malt



HUMLE

15 g	Cascade	Kok 60 min
15 g	Motueka	kok 15 min
20 g	Ella	kok 5 min
50 g	Ella	Hopstand*, 10 min@ 80°C
50 g	Motueka	Hopstand*, 10 min@ 80°C



GJÆR

1 pk	Lallemand (Lalbrew) Verdant IPA
------	---------------------------------

NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	67°C
Mesketid	60 min
Koketid	60 min
Mengde til gjæring	20L
Gjæringstemperatur	20°C
Ant. dager for utgjæring	14 dager

Anbefalt:

Lagringstid	2 uker
Serveringstemperatur	8°C
Karb.sukker ved flasking	6g pr liter
CO2 Volum	2,4 Vol

TIPS

*Whirlpool med Hopstand; Etter kok, stans nedkjøling ved ca. 85°-80°C, tilsett humle, rør rundt (eller benytt whirlpoolarm med pumpe) og vent 10 minutter, fortsett deretter nedkjølingen.



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: 18,5 L

Skyllevann: 11,82 L

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

TEMPERATURBEREGNING

Inmesk/oppstart: 72°C*

Mesk: 67°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

