



INK & DAGGER

MODERN DAY IPA



20 LITER

INK & DAGGER

Estimerte verdier

Alc %: 6,3%

OG: 1.060

FG: 1.012

IBU: 64

EBC: 8



MALT 5,6 KG

5,6 kg Pilsner malt



HUMLE

15g	Magnum	kok 60 min	} Samlet i en pose
10g	Citra	kok 10 min	
10g	Mosaic	kok 10 min	} Samlet i en pose
10g	Simcoe	kok 10 min	
40g	Simcoe	Hopstand 85°C 15 min*	} Samlet i en pose
20g	Citra	Hopstand 85°C 15 min*	
20g	Mosaic	Hopstand 85°C 15 min*	
60g	Citra	Tørrhumle siste 7 dager**	} Samlet i en pose
60g	Mosaic	Tørrhumle siste 7 dager**	
30g	Simcoe	Tørrhumle siste 7 dager**	



GJÆR

2 pk Fermentis US-05 11,5g

NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	66°C
Mesketid	60 min
Koketid	60 min
Gjæringstemperatur	20°C
Ant. dager for utgjæring	14 dager

Anbefalt:

Modningstid	2 uker
Serveringstemperatur	7°C
Karb.sukker ved flasking	6g 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 15 minutter, fortsett deretter nedkjølingen.

****Tilsett tørrhumlen** når det gjenstår 5 dager igjen av gjæringsprosessen.



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

