



**PASJION  
MANGO  
IPA**

**20 LITER**

# PASJON & MANGO IPA

## Estimerte verdier

Alc %:	5,1%
OG:	1.052
FG:	1.013
IBU:	16
EBC:	10



## MALT 4,6 KG

3,5 kg	Pilsner malt
0,4 kg	Wheat Malt
0,3 kg	Chateau Melano Light
0,2 kg	Dextrin malt
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	Pasjon og mango Aroma**
-------	-------------------------



## GJÆR

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

Beregning av vannmengde vil variere på forskjellige bryggeapparater.

Vennligst sjekk instruksen for din maskin for korrekt utregning.

## NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	<b>68°C</b>
Mesketid	<b>60 min</b>
Koketid	<b>60 min</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

\*\*Aromaen tilsettes 2 dager før tapping



**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

