



PASSION IPA

20 LITER

PASSION IPA

Estimerte verdier

Alc %:	6,8%
OG:	1.064
FG:	1.013
IBU:	53
EBC:	10



MALT 5,7 KG

4,5 kg	Pilsnermalt
0,4 kg	Dextrin malt
0,4 kg	Wheat malt
0,2 kg	Chateau Cara Blond
0,2 kg	Vienna malt



HUMLE

15g	Magnum	kok 60 min
50g	Southern passion	kok 10 min
50g	Southern passion	Hopstand*, 15 min@ 80°C
50g	Southern passion	Tørrhumle dag 0**
50g	Southern passion	Tørrhumle siste 5 dager



GJÆR

1 pk	LalBrew Verdant IPA 11g
------	-------------------------

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
CO2 Volum	2,5 Vol

TIPS

*Hopstand med Whirlpool; Etter kok, stans nedkjøling ved ca. 85°-80°C, tilsett humle, rør rundt (eller benytt whirlpoolarm med pumpe) og vent 15 minutter, fortsett deretter nedkjølingen.

**Tørrhumle dag 0: Første runde med tørrhumle tilsettes med en gang, altså samtidig med gjæren.



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 %: _____

O.G:

F.G:

ABV:

Brygget dato:

Notater:

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

