

APOLLO

Single hop IPA



— «That's one small step for a
man, one giant leap for mankind»



20 LITER

APOLLO

Single Hop IPA

Estimerte verdier

Alc %: 7,1%

OG: 1.065

FG: 1.011

IBU: 68

EBC: 14,8



MALT 5,5 KG

4 kg	Pale Ale malt
1 kg	Münchener malt
0,5 kg	Cara Blond malt



HUMLE

10g	Apollo	Kok 60 min
30g	Apollo	kok 5 min
100g	Apollo	Whirlpool*, 20 min@ 80°C
60g	Apollo	Tørrhumle siste 5 dager



ANDRE TILSETNINGER



GJÆR

1 pk	BRY-97 American West Coast 11g
------	--------------------------------

NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	65°C
Mesketid	60 min
Koketid	60 min
Gjæringstemperatur	20°C
Ant. dager for utgjæring	5-14 dager

Anbefalt:

Modningstid	2 uker
Serveringstemperatur	8°C
Karb.sukker ved flasking	5g 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 20 minutter, fortsett deretter nedkjølingen.

Dette ølet passer godt til lyst kjøtt

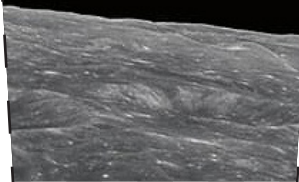
APOLLO

Single hop IPA



«That's one small step for a

man, one giant leap for mankind.»



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: _____

Skillevann, 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

