



20 LITER

CRUSHABLE IPA

Estimerte verdier

Alc %:	6,3
OG:	1.060
FG:	1.012
IBU:	49
EBC:	9



MALT 5,6 KG

5,1 kg	Pilsner malt
0,25kg	Dextrin malt
0,25kg	Wheat malt



HOPS

60g	Mosaic	kok 10 min	
60g	Citra	Hopstand 80°C 20 min*	
50g	Citra	Tørrhumle siste 5 dager**	} samlet i en pose
50g	Nectaron	Tørrhumle siste 5 dager**	

*Hopstand med Whirlpool; Etter kok, stans nedkjøling ved ca. 80-85°C, tilsett humle, rør rundt (eller benytt whirlpoolarm med pumpe) og vent 20 minutter, fortsett deretter nedkjølingen.



GJÆR

1pk	LalBrew Pomona
-----	----------------

NYTTIG INFORMASJON

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

Anbefalt:

Lagringstid	2 uker
Serveringstemperatur	7°C
Karb.sukker ved flasking	6g pr liter
CO2 Volum	2,5 Vol

TIPS

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:

BEREGNET VANNMENGDE

Ved bruk av Brewzilla 35 Gen 4

Meskevann: 20,42 L

Skyllevann: 10,5 L

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

TEMPERATURBEREGNING

Innmesk/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





20 LITERS

CRUSHABLE IPA

Estimated values

Alc %:	6,3
OG:	1.060
FG:	1.012
IBU:	49
EBC:	9



MALT 5,6 KG

5,1 kg	Pilsner malt
0,25kg	Dextrin malt
0,25kg	Wheat malt



HOPS

60g	Mosaic	boil 10 min	
60g	Citra	Hopstand 80°C 20 min*	
50g	Citra	Dryhop 5 days*	} combined in one bag
50g	Nectaron	Dryhop 5 days*	

*Hopstand with whirlpool: After the boil, stop the cooling at around 80-85°C, add the hops, stir (or use a whirlpool arm with a pump), and let it rest for 20 minutes before continuing the cooling process



YEAST

1pk	LalBrew Pomona
-----	----------------

INFORMATION

Mash temperature	67°C
Mash time	60min
Boil time	60min
Liters for fermentation	20L
Fermentation temp.	20°C
Days of fermentation	14 days

Recommended

Aging time	2 weeks
Serving temperature	7°C
Priming sugar	6g pr liter
CO2 Volume	2,5 Vol

TIPS

****Add the dry hops when there are 5 days left of the fermentation process**



Cut out!

It fits in the
Bishop Tap Handle
KL17947

O.G:

F.G:

ABV:

Brewed date:

Notes:

CALULATED WATER VOLUME

When using Brewzilla 35 Gen 4

Mash water: 20,42 L

Sparge water: 10,5 L

NB: Calculation of water volume may vary with different brewing equipment. Please check the instructions for your machine for the correct calculation.

TEMPERATURE CALCULATION

Strike temp: 72°C*

Mash: 67°C

Mashout/sparge: 78°C

*Calculated so that the temperature drops to the correct mash temperature when the malt is added.

BREWFATHER

A great tool for creating and following recipes. All our recipes are available in Brewfather.

Scan the QR-kode for a link to this recipe:



Developed and produced by Ølbrygging AS in Grimstad, Norway.