

WESTUM  
HJEMMEBRYGGERI



# NUTTY HOPPER

WEST COAST IPA

20 LITER

# NUTTY HOPPER

## WEST COAST IPA

### Estimerte verdier

|        |       |
|--------|-------|
| Alc %: | 7,5%  |
| OG:    | 1.066 |
| FG:    | 1.009 |
| IBU:   | 70    |
| EBC:   | 7     |



### MALT 6,3 KG

6,3kg

Pale Ale Low Colour Marit Otter



### HUMLE

|     |          |                      |
|-----|----------|----------------------|
| 40g | Magnum   | kok 60 min           |
| 40g | Nectaron | Hopstand 80°C 20 min |
| 40g | Simcoe   | Hopstand 80°C 20 min |
| 80g | Nectaron | Tørrhumle dag 11     |
| 40g | Idaho #7 | Tørrhumle dag 11     |
| 40g | Mosaic   | Tørrhumle dag 11     |



### GJÆR

2pk

LalBrew BRY-97  
American West Coast Ale

## NYTTIG INFORMASJON

|                          |                 |
|--------------------------|-----------------|
| Mesketemperatur          | <b>65°C</b>     |
| Mesketid                 | <b>60min</b>    |
| Koketid                  | <b>60min</b>    |
| Liter til gjæring        | <b>20L</b>      |
| Gjæringstemperatur       | <b>20°C</b>     |
| Ant. dager for utgjæring | <b>14 dager</b> |

### Anbefalt:

|                          |                    |
|--------------------------|--------------------|
| Lagringstid              | <b>2 uker</b>      |
| Serveringstemperatur     | <b>6°C</b>         |
| Karb.sukker ved flasking | <b>7g pr liter</b> |
| CO2 Volum                | <b>2,6 Vol</b>     |

## TIPS

**Pro tip fra Westum:** Ha en meske-pH på 5.2 og få sulfatnivået til 200-230 ppm for å få den typiske West Coast IPA-følelsen



### 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: 22,66 L

Skyllevann: 8,96 L

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

## TEMPERATURBEREGNING

Innmesk/oppstart: 70°C\*

Mesk: 65°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

