

WESTUM  
HJEMMEBRYGGERI



**SHITTER**  
**WAS FULL** **2024**

LEFTOVER NEW ENGLAND IPA

20 LITER

# SHITTER WAS FULL NEIPA 2024

Estimerte verdier  
Alc %: 7,9 %  
OG: 1.082  
FG: 1.022  
IBU: 29  
EBC: 11



## MALT 7,3 KG

4,3 kg Pilsner malt  
2 kg Chateau Spelt  
1 kg Oat malt



## HUMLE

80 g	Citra	Hopstand*, 30 min@ 80°C	} <b>Samlet i en pose</b>
80 g	Nectaron	Hopstand*, 30 min@ 80°C	
80 g	Nectaron	Tørrhumle dag 7	} <b>Samlet i en pose</b>
40 g	BRU-1	Tørrhumle dag 7	
40 g	Vic Secret	Tørrhumle dag 7	
80 g	Nectaron	Tørrhumle dag 9	} <b>Samlet i en pose</b>
40 g	BRU-1	Tørrhumle dag 9	
40 g	Vic Secret	Tørrhumle dag 9	



## ANDRE TILSETNINGER

0,5kg Maltodextrin Tilsettes siste 15 min i kok



## GJÆR

2 pk WLPD066 London Fog

Beregning av vannmengde vil variere på forskjellige bryggeapparater.

Vennligst sjekk instruksjonen for din maskin for korrekt utregning.

## NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	69°C
Mesketid	75 min
Koketid	60 min
Gjæringstemperatur	20°C
Ant. dager for utgjæring	14 dager

### Anbefalt:

Modningstid	1 uke
Serveringstemperatur	8°C
CO2 Volum	2 Vol

## TIPS

**\*Hopstand/Whirlpool;** Etter kok, stans nedkjøling ved ca. 85°-80°C, tilsett humle, rør rundt (eller benytt whirlpoolarm med pumpe) og vent 30 minutter, fortsett deretter nedkjølingen.

**NEIPA blir veldig fort oksidert,** unngå derfor all kontakt med oksygen etter påbegynt gjæring. Husk å flushe med CO2 etter tørrhumling

**Anbefales å tappe på fat,** benytt lukket overføring til fat (husk å flushe fatet godt med CO2 før overføring)



### Klipp ut!

Den passer i Bishop Tap Handle  
Art: 103171

## BRYGGERLOGG

Batchnr: \_\_\_\_\_

Brygget dato: \_\_\_\_\_

Temp malt: \_\_\_\_\_

Temp vann: \_\_\_\_\_

Temp mesk: \_\_\_\_\_

OG: \_\_\_\_\_

FG: \_\_\_\_\_

Meskevann: \_\_\_\_\_

Skyllevann, L: \_\_\_\_\_

Til gjæring, L: \_\_\_\_\_

Til flasking, L: \_\_\_\_\_

Sukker, karbon: \_\_\_\_\_

Alkohol %: \_\_\_\_\_

## MIN KARAKTER

1 2 3 4 5

## BREWFATHER

Et godt hjelpemiddel for å opprette Wog 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

