

**WESTUM**  
HJEMMEBRYGGERI



# **SHITTER** **WAS FULL** **2025**

**LEFTOVER NEW ENGLAND IPA**

**20 LITER**

# SHITTER WAS FULL NEIPA 2025

| Estimerte verdier |       |
|-------------------|-------|
| Alc %:            | 7,9 % |
| OG:               | 1.079 |
| FG:               | 1.019 |
| IBU:              | 32    |
| EBC:              | 11    |



## MALT 7 KG

|      |               |
|------|---------------|
| 4 kg | Pilsner malt  |
| 2 kg | Chateau Spelt |
| 1 kg | Oat malt      |



## HUMLE

|      |               |                         |                           |
|------|---------------|-------------------------|---------------------------|
| 60 g | Eclipse       | Hopstand*, 30 min@ 80°C | } <b>Samlet i en pose</b> |
| 60 g | El Dorado     | Hopstand*, 30 min@ 80°C |                           |
| 60 g | Azacca        | Tørrhumle dag 7         | } <b>Samlet i en pose</b> |
| 60 g | Galaxy        | Tørrhumle dag 7         |                           |
| 60 g | Galaxy        | Tørrhumle dag 9         | } <b>Samlet i en pose</b> |
| 30 g | Amarillo      | Tørrhumle dag 9         |                           |
| 30 g | Bru-1 Lupomax | Tørrhumle dag 9         |                           |



## ANDRE TILSETNINGER

|       |              |                              |
|-------|--------------|------------------------------|
| 0,5kg | Maltodextrin | Tilsettes siste 15 min i kok |
|-------|--------------|------------------------------|



## GJÆR

|      |                    |
|------|--------------------|
| 2 pk | WLPD066 London Fog |
|------|--------------------|

## NYTTIG INFORMASJON

|                          |          |
|--------------------------|----------|
| Mesketemperatur          | 69°C     |
| Mesketid                 | 75 min   |
| Koketid                  | 60 min   |
| Liter til gjæring        | 20L      |
| Gjæringstemperatur       | 20°C     |
| Ant. dager for utgjæring | 14 dager |

### Anbefalt:

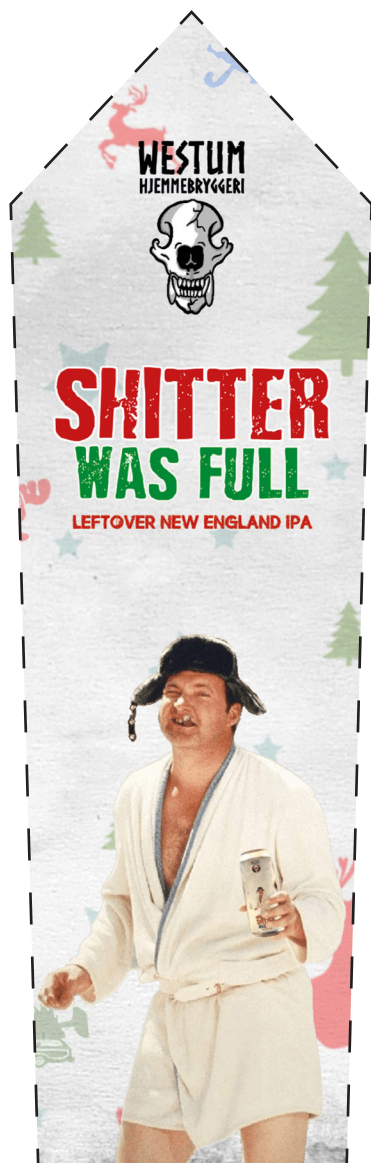
|                      |         |
|----------------------|---------|
| Modningstid          | 1 uke   |
| Serveringstemperatur | 8°C     |
| CO2 Volum            | 2,2 Vol |

## 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

O.G:

F.G:

ABV:

Brygget dato:

Notater:

## BEREGNET VANNMENGDE

Ved bruk av Brewzilla 35 Gen 4

Meskevann: 24,9 L

Skyllevann: 7,42 L

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

## TEMPERATURBEREGNING

Innmesk/oppstart: 74,5°C\*

Mesk: 69°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

