

SUPER CHARGE

DDH IPA

20 LITER

SUPERCARGE DDH IPA

Estimerte verdier

Alc %:	6,3%
OG:	1.060
FG:	1.012
IBU:	53
EBC:	9



MALT 5,6 KG

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



HUMLE

50g	Nectaron	kok 15 min	
50g	Citra	Hopstand 80°C 15 min	} Samlet i en pose
50g	Mosaic	Hopstand 80°C 15 min	
50g	Nectaron	Tørrhumle dag 7	} Samlet i en pose
30g	Mosaic	Tørrhumle dag 7	
20g	Galaxy	Tørrhumle dag 7	
50g	Nectaron	Tørrhumle dag 10	} Samlet i en pose
30g	Mosaic	Tørrhumle dag 10	
20g	Galaxy	Tørrhumle dag 10	

Hopstand med Whirlpool; Etter kok, stans nedkjøling ved ca. 85- 80°C, tilsett humle, rør rundt (eller benytt whirlpoolarm med pumpe) og vent 15 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	1 uke
Serveringstemperatur	5°C
Karb.sukker ved flasking	6g pr liter
CO2 Volum	2,4 Vol

TIPS

Tilsett tørrhumlen etter 7 og 10 dager i gjæringsprosessen. FLush gjæringskaret etter at humlen er tilsatt.

Denne ølstilen blir veldig fort oksidert, unngå kontakt med oksygen etter påbegynt gjæring så mye som mulig



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



SUPER CHARGE

DDH IPA

20 LITERS

SUPERCHARGE DDH IPA

Estimated values

Alc %:	6,3%
OG:	1.060
FG:	1.012
IBU:	53
EBC:	9



MALT 5,6 KG

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



HOPS

50g	Nectaron	boil 15 min	
50g	Citra	Hopstand 80°C 15 min*	} combined in one bag
50g	Mosaic	Hopstand 80°C 15 min*	
50g	Nectaron	Dryhop on day 7**	} combined in one bag
30g	Mosaic	Dryhop on day 7**	
20g	Galaxy	Dryhop on day 7**	
50g	Nectaron	Dryhop on day 10**	} combined in one bag
30g	Mosaic	Dryhop on day 10**	
20g	Galaxy	Dryhop on day 10**	

*Hopstand with whirlpool:

After the boil, stop the cooling at around 85-80°C, add the hops, stir (or use a whirlpool arm with a pump), and let it rest for 15 min before continuing the cooling process



YEAST

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

INFORMATION

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

Recommended

Aging time	14 days
Serving temperature	5°C
Priming sugar	6g pr liter
CO2 Volume	2,4 Vol

TIPS

****Add the dry hops after 7 and 10 days in the fermentation process. Flush the fermenter with CO2 after adding the hops.**

This beer style oxidizes very easily, so avoid exposure to oxygen as much as possible after fermentation has begun



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.