



Swaberg
IPA

20 LITER

SVABERG IPA

Estimerte verdier

Alc %:	6,7%
OG:	1.063
FG:	1.012
IBU:	61
EBC:	10



MALT 5,84 KG

5 kg	Pilsner malt
0,42 kg	Dextrin malt
0,42 kg	Munich Light malt



HUMLE

50g	Citra	kok 15 min
50g	Mosaic	kok 5 min
50g	Citra	Hopstand 80°C 15 min*
50g	Mosaic	Tørrhumle siste 5 dager**

***Hopstand med whirlpool;** Etter kok, stans nedkjøling ved ca. 90°- 85°C, tilsett humle, rør rundt (eller benytt whirlpoolarm med pumpe) og vent 10 minutter, fortsett deretter nedkjølingen.



GJÆR

2 pk	Lallemand BRY-97 American West Coast Ale
------	---

NYTTIG INFORMASJON

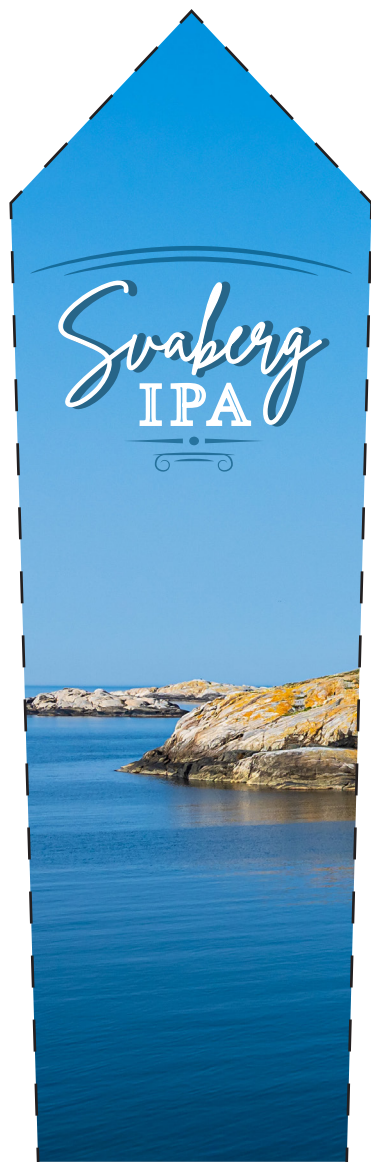
Mesketemperatur	65°C
Mesketid	60 min
Koketid	60 min
Liter til gjæring	20L
Gjæringstemperatur	20°C
Ant. dager for utgjæring	14 dager

Anbefalt:

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

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: 21,19 L

Skyllevann: 9,97 L

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

TEMPERATURBEREGNING

Inmesk/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

