



Brygskema

Bazarens India Pale Ale

Detaljer:

Øltype: India Pale Ale
Volumen: 20 liter
Farve: 17 EBC
Bitterhed: 55 IBU
Alkohol: 5,9 %
BU:GU: 0,92

Ingredienser:

5 kg Pale Ale malt
250 g Crystal malt
200 g Cascade humle
1 stk. Protafloc tablet
1 pk. S-04 tørgær

Mæskning

Mæskevand: 14 liter
Temperaturtrin: 65° C i 60 min., efterfulgt af 75° C i 10 min.
Eftergydningsvand: 15,5 liter

Kogning

Kogetid: 60 minutter
1. tilsætning: 60 g Cascade @ 60 min.
2. tilsætning: 30 g Cascade og ½ protafloc tablet @ 10 min.
3. tilsætning: 60 g Cascade @ 5min.

Gæring

Vægtfylde start (O.G.): 1.060 SG
Primær gæring: 14 dage v. stabil stuetemperatur
Tørhumling: 50 g Cascade tilsættes efter endt primær gæring. Tørhumles i 3 dage
Vægtfylde slut (F.G.): 1.016 SG
Karboneringssukker: 6 gram alm. sukker pr. liter færdigt øl, ekskl. bundfald
Flaskegæring: 14 dage v. stabil stuetemperatur
Modning: 2-3 uger. Gerne kælder-koldt, hvis muligt

Dato for brygning:	Vægtfylde start (O.G.):	Vægtfylde slut (F.G.):	Dato for tapning:

NB! Humletilsætning læses sådan, at når der f.eks. står "@ 40 min." så betyder det at humlen skal koges med de *sidste* 40 min. af den samlede kogetid.