



# Brygskema

## Bazarens India Pale Ale

### Detaljer:

Øltype: India Pale Ale  
Volumen: 10 liter  
Farve: 21 EBC  
Bitterhed: 63 IBU  
Alkohol: 5,5 %  
BU:GU: 1,13

### Ingredienser:

2,7 kg Pale malt  
200 g Light Crystal malt  
100 g Cascade humle  
1 pk. S-04 tørgær  
1 stk. Protafloc tablet

### **Mæskning**

Mæskevand: 11 liter  
Temperaturtrin: 67° C i 45 min., efterfulgt af 76° C i 10 min.  
Eftergydningsvand: 6 liter

### **Kogning**

Kogetid: 60 minutter  
1. tilsætning: 50 g Cascade @ 35 min.  
2. tilsætning: 25 g Cascade @ 15 min.  
3. tilsætning: ½ Protafloc @ 10 min.

### **Gæring**

Vægtfylde start (O.G.): 1.056 SG  
Primær gæring: 11 dage v. stabil stuetemperatur  
Tørhumling: 25 g Cascade tilsættes efter endt primær gæring. Tørhumles i 3 dage  
Vægtfylde slut (F.G.): 1.014 SG  
Karboneringssukker: 6 gram alm. sukker pr. liter færdigt øl, ekskl. bundfald  
Flaskegæring: 21 dage v. stabil stuetemperatur  
Modning: 14 dage. 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.