



# Brygskema

## Polygon Juice

### Detaljer:

Øltype: New England IPA  
Volumen: 20 liter  
Farve: 8 EBC  
Bitterhed: 28 IBU  
Alkohol: 5,9 %  
BU:GU: 0,46

### Ingredienser:

4,4 kg Pilsner malt  
700 g Cara Pils malt  
700 g Flaked Oats  
400 g Wheat Pale malt  
250 g Risskaller  
175 g Citra humle  
125 g Mosaic humle  
1 stk. Protafloc tablet  
1 pk. M12 Kveik torgær

### Mæskning

Mæskevand: 19 liter  
Temperaturtrin: 68° C i 60 min.  
Eftergydningsvand: 11 liter

### Kogning

Kogetid: 45 minutter  
1. tilsætning: ½ protafloc @ 10 min.  
Hopstand: Bluset slukkes og urten lades køle ned til 80° C.  
Når urten er på 80° C., tilsættes 75 g Citra og 65 g Mosaic  
Urten holdes v. 80° C i 20 min., hvorefter kogningen er færdig.

### Gæring

Vægtfylde start (O.G.): 1.060 SG  
Primær gæring: Ca. 7 dage v. 20-22° C  
Tørhumling: 100 g Citra og 60 g Mosaic tilsættes ca. 24 timer efter gæren er tilsat, og tørhumles i ca. 7 dage.  
Vægtfylde slut (F.G.): 1.015 SG  
Karboneringssukker: 6 gram alm. sukker pr. liter færdigt øl, ekskl. bundfald  
Flaskegæring: 14 dage v. 20-22° C

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.