



Brygskema

Bazarens IPA

Detaljer:

Øltype: India Pale Ale
Volumen: 20 liter
Farve: 20 EBC
Bitterhed: 51 IBU
Alkohol: 6,4 %
BU:GU: 0,87

Ingredienser:

5,1 kg Pale Ale malt
200 g Munich II malt
200 g Crystal 150 malt
100 g Azacca humle
50 g Simcoe humle
1 stk Protafloc tablet
Amerikansk IPA gær

Mæskning

Mæskevand: 17,5 liter forvarmet til 70° C.
Temperaturtrin: 65° C i 60 min., efterfulgt af 75° C i 10 min.
Eftergydningsvand: 12 liter eller indtil 24 L er indsamlet

Kogning

Kogetid: 45 minutter
1. tilsætning: 30 g Azacca (39 IBU) @ 45 min.
2. tilsætning: 25 g Simcoe (10,1 IBU), 5 g Azacca (1,9 IBU) og ½ protafloc tablet @ 7 min.

Gæring

Vægtfylde start (O.G.): 1.059 SG
Primær gæring: 14 dage v. stabil stuetemperatur eller til vægtfylde er konstant over 3 døgn.
Tørhumling: 65 g Azacca og 25 g Simcoe tilsættes de sidste 5 dage af primær gæring.
Vægtfylde slut (F.G.): Ca. 1.010 SG
Karboneringssukker: 6 gram alm. sukker pr. liter færdigt øl, ekskl. Bundfald eller til 2,4 vol CO₂.
Flaskegæring: 14 dage v. stabil stuetemperatur

Vi vil meget gerne høre fra dig om hvad du synes om kittet, øllet og hele bryggeoplevelsen. Hvis du har fem minutter til at skrive et par ord til os, ville det være højt værdsat. Uanset om det er konstruktiv kritik og eventuelle forbedringer eller bare at det var godt. Det kan nemmest gøres i denne formular: <https://forms.office.com/e/QBevrL7fRu>



Fortæl os hvad
du synes!



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.