



Brygskema

Citralicious IPA

Detaljer:

Øltype: India Pale Ale
Volumen: 20 liter
Farve: 7 EBC
Bitterhed: 38 IBU
Alkohol: 5,6 %
BU:GU: 0,78

Ingredienser:

4 kg Pilsner malt
300 g Flaked Oats
350 g Wheat pale
50 g Columbus humle
100 g Citra humle
Amerikansk IPA gær

Mæskning

Mæskevand: 15 liter forvarmet til 70° C.
Temperaturtrin: 65° C i 60 min., efterfulgt af 75° C i 10 min.
Eftergydningsvand: 13 liter eller indtil 23,5 L er indsamlet.

Kogning

Kogetid: 30 minutter
1. tilsætning: 25 g Columbus (30,8 IBU) @ 25 min.
2. tilsætning: 25 g Citra (7,5 IBU) @ 5 min.

Gæring

Vægtfylde start (O.G.): 1.049 SG
Primær gæring: 14 dage v. stabil stuetemperatur eller til vægtfylde er konstant over 3 døgn.
Tørhumling: 75 g Citra og 25 g Columbus tilsættes 5 dage inden primærgæring er ovre.
Vægtfylde slut (F.G.): Ca. 1.006 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.