



Brygskema

Nectar of the Gods

Detaljer:

Øltype: DIPA
Volumen: 20 liter
Farve: 13 EBC
Bitterhed: 52 IBU
Alkohol: 8,5 %
BU:GU: 0,74

Ingredienser:

4,0 kg	Pale ale malt	400 g	Sukker (ikke inkluderet)
1,0 kg	Wheat pale malt	150 g	Nectaron humle
400 g	Rye pale malt	50 g	Simcoe humle
400 g	Cara Pils malt	50 g	Cascade humle
400 g	Munich malt	30 g	Magnum humle
250 g	Risskaller		IPA gær

Mæskning

Mæskevand: 21 liter forvarmet til 71° C.
Temperaturtrin: 68° C i 60 min efterfulgt af 75° C i 10 min.
Eftergydningsvand: 9 liter eller indtil 24 L er indsamlet.
Tilsætning: 400 g sukker efter eget valg tilsættes de sidste 10 min af kogning.

Kogning

Kogetid: 30 minutter
1. tilsætning: 30 g Magnum (36,3 IBU) @ 30 min.
Hopstand: Blusset slukkes, humlesokken hives op, og urten køles ned til 80° C.
Når urten er på 80° C, tilsættes 50 g Nectaron (8,5 IBU) og 50 g Simcoe (8,6 IBU). Urten holdes v. 80° C i 20 min., hvorefter kogningen er færdig.

Gæring

Vægtfylde start (O.G.): 1.072 SG
Primær gæring: 14 dage v. stabil stuetemperatur eller til vægtfylde er konstant over 3 døgn.
Tørhumling: 100 g Nectaron, 50 g Simcoe og 50 g Cascade tilsættes de sidste 3 dage af primær gæring.
Vægtfylde slut (F.G.): Ca. 1.007 SG
Karboneringssukker: 6 gram alm. sukker pr. liter færdigt øl, ekskl. bundfald eller til 2,4 vol CO₂.
Flaskegæring:

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.



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.