



Brygskema

New Zealand IPA

Detaljer:

Øltype:	NEIPA
Volumen:	20 liter
Farve:	10 EBC
Bitterhed:	39 IBU
Alkohol:	5,6 %
BU:GU:	0,76

Ingredienser:

4,1 kg	Pilsner malt
450 g	Cara Hell malt
450 g	Naked Oat malt
100 g	Nelson Sauvín humle
100 g	Motueka humle
1 stk	Protafloc tablet
	Amerikansk IPA-gær

Mæskning

Mæskevand:	16 liter forvarmet til 70°C.
Temperaturtrin:	65°C i 60 min, efterfulgt af 75° C i 10 min.
Eftergydningsvand:	12 liter eller indtil 23,5 L er indsamlet.

Kogning

Kogetid:	30 minutter
1. tilsætning:	25 g Nelson Sauvín (24,9 IBU) @ 25 min.
2. tilsætning:	½ Protafloc tablet @ 10 min.
Hopstand:	Blusset slukkes, humlesokkerne hives op, og urten lades køle ned til 80° C. Når urten er på 80° C., tilsættes 35 g Nelson Sauvín (6,5 IBU) og 50 g Motueka (7,7 IBU). Urten holdes v. 80° C i 20 min, og køles derefter.

Gæring

Vægtfylde start (O.G.):	1.052 SG
Primær gæring:	14 dage v. stabil stuetemperatur eller til vægtfylde er konstant over 3 døgn.
Tørhumling:	40 g Nelson Sauvín og 50 g Motueka tilsættes de sidste 3 døgn af primær gæring.
Vægtfylde slut (F.G.):	Ca. 1.009 SG
Karboneringssukker:	6 gram alm. sukker pr. liter færdigt øl, ekskl. bundfald eller til 2,4 vol CO ₂ .
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.