



Brygskema

Polygon Juice

Detaljer:

Øltype:	New England IPA
Volumen:	20 liter
Farve:	7 EBC
Bitterhed:	28 IBU
Alkohol:	6,0 %
BU:GU:	0,50

Ingredienser:

3,7 kg	Pilsner malt
600 g	Cara Pils malt
600 g	Flaked Oats
340 g	Wheat Pale malt
100 g	Citra humle
200 g	Mosaic humle
1 stk.	Protafloc tablet
	Kveik gær eller IPA gær

Mæskning

Mæskevand:	16,5 liter opvarmet til 74° C.
Temperaturtrin:	68° 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	½ protafloc @ 10 min.
Hopstand:	Blusset slukkes og urten lades køle ned til 80° C. Når urten er på 80° C., tilsættes 50 g Citra og 90 g Mosaic Urten holdes v. 80° C i 20 min., hvorefter kogningen er færdig.

Gæring

Vægtfylde start (O.G.):	1.056 SG
Primær gæring:	Ca. 7-14 dage v. den højest mulige temperatur op til 35 grader
Tørhumling:	50 g Citra og 110 g Mosaic tilsættes ca. 24 timer efter gæren er tilsat, og tørhumles til gæring er færdig.
Vægtfylde slut (F.G.):	Ca. 1.010 SG
Karboneringssukker:	6 gram alm. sukker pr. liter færdigt øl, ekskl. bundfald eller til 2,4 vol CO ₂ .
Flaskegæring:	7-14 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.