



Brygskema

Sol, sommer, session IPA

Detaljer:

Øltype: India Pale Ale
Volumen: 20 liter
Farve: 7 EBC
Bitterhed: 29 IBU
Alkohol: 3,9 %
BU:GU: 0,72

Ingredienser:

3,1 kg Pilsner malt
400 g Munich malt
400 g Naked Oat malt
50 g Simcoe humle
50 g Mosaic humle
Britisk ale gær

Mæskning

Mæskevand: 14,5 liter forvarmet til 75° C.
Temperaturtrin: 72° C i 60 min., efterfulgt af 78° C i 10 min.
Eftergydningsvand: 13 liter eller indtil 23,5 L er indsamlet.

Kogning

Kogetid: 30 minutter
Hopstand: Blusset slukkes og urten lades køle ned til 80° C. Når urten er på 80° C., tilsættes 50 g Simcoe (15,2 IBU) og 50 g Mosaic (14,1 IBU). Urten holdes v. 80° C i 30 min., hvorefter kogningen er færdig.

Gæring

Vægtfylde start (O.G.): 1.041 SG
Primær gæring: 10 dage v. stabil stuetemperatur eller til vægtfylde er konstant over 3 døgn.
Vægtfylde slut (F.G.): Ca. 1.011 SG
Karboneringssukker: 7 gram alm. sukker pr. liter færdigt øl, ekskl. bundfald eller til 2,6 vol CO₂.
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.