



Brygskema

Synesthesia

Detaljer:

Øltype:	New England IPA
Volumen:	20 liter
Farve:	13 EBC
Bitterhed:	36 IBU
Alkohol:	6,8 %
BU:GU:	0,60

Ingredienser:

4,8 kg	Pale Ale malt	50 g	Mosaic humle
200 g	Cara Pils malt	100 g	Galaxy humle
500 g	Flaked Oats	50 g	Amarillo humle
200 g	Wheat Pale malt	1 stk	Protafloc tablet
200 g	Citra humle		Amerikansk IPA gær

Mæskning

Mæskevand:	18 liter forvarmet til 74° C.
Temperaturtrin:	68° C i 60 min efterfulgt af 75° C i 10 min.
Eftergydningsvand:	11 liter eller til 23,5 L er opsamlet.

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 100 g Citra (18,9 IBU), 50 g Amarillo (7,2 IBU) og 40 g Galaxy (10,3 IBU). Urten holdes v. 80° C i 20 min., hvorefter kogningen er færdig.

Gæring

Vægtfylde start (O.G.):	1.061 SG
Primær gæring:	14 dage v. stabil stuetemperatur eller til vægtfylde er konstant over 3 døgn.
Tørhumling:	50 g Citra, 40 g Galaxy og 30 g Mosaic tilsættes ca. 48 timer efter gæren er tilsat. 50 g Citra, 20 g Galaxy og 20 g Mosaic tilsættes efter endt gæring i 3 dage.
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.