



Brygskema

Washington State IPA

Detaljer:

Øltype: India Pale Ale
Volumen: 20 liter
Farve: 23 EBC
Bitterhed: 100 IBU
Alkohol: 7,0 %
BU:GU: 1,52

Ingredienser:

4,6 kg Pale Ale malt
500 g Vienna malt
500 g Cara Munich II malt
500 g Flaked Oats
100 g Amarillo humle
100 g Columbus humle
1 stk. Protafloc tablet
Amerikansk alegær

Mæskning

Mæskevand: 19 liter forvarmet til 72° C
Temperaturtrin: 66° C i 60 min., efterfulgt af 72° C i 10 min.
Eftergydningsvand: 11 liter eller op til 24 liter urt er opsamlet.

Kogning

Kogetid: 45 minutter
1. tilsætning: 60 g Columbus (85,4 IBU) @ 43 min.
2. tilsætning: 40 g Amarillo (14,8 IBU) og ½ Protafloc @ 10 min.

Gæring

Vægtfylde start (O.G.): 1.065 SG
Primær gæring: 14 dage v. stabil stuetemperatur eller til vægtfylde er konstant over 3 døgn.
Tørhumling: 60 g Amarillo og 40 g Columbus tilsættes de sidste 3 dage af primær gæring.
Vægtfylde slut (F.G.): Ca. 1.012 SG
Karboneringssukker: 6 gram alm. sukker pr. liter færdigt øl, ekskl. bundfald eller til 2,4 vol CO₂.
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.