



Brygskema

Citralicious IPA

Detaljer:

Øltype: India Pale Ale
Volumen: 20 liter
Farve: 4 EBC
Bitterhed: 36 IBU
Alkohol: 5,2 %
BU:GU: 0,71

Ingredienser:

4 kg Pilsner malt
500 g Flaked Oats
25 g Columbus humle
50 g Citra humle
1 pk. US-05 tørgær

Mæskning

Mæskevand: 14 liter
Temperaturtrin: 65° C i 45 min., efterfulgt af 75° C i 10 min.
Eftergydningsvand: 15 liter

Kogning

Kogetid: 60 minutter
1. tilsætning: 25 g Columbus @ 30 min.

Gæring

Vægtfylde start (O.G.): 1.051 SG
Primær gæring: 14 dage v. stabil stuetemperatur
Tørhumling: 50 g Citra tilsættes efter endt primær gæring. Tørhumles i 3 dage
Vægtfylde slut (F.G.): 1.011 SG
Karboneringssukker: 6 gram alm. sukker pr. liter færdigt øl, ekskl. bundfald
Flaskegæring: 14 dage v. stabil stuetemperatur
Modning: 2-3 uger. Gerne kælder-koldt, hvis muligt

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.