



Brygskema

Piña Colada NEIPA

Detaljer:

Øltype: New England IPA
Volumen: 20 liter
Farve: 13 EBC
Bitterhed: 45 IBU
Alkohol: 8,4 %
BU:GU: 0,61

Ingredienser:

| | | | |
|--------|-----------------|--------|------------------|
| 3 kg | Pilsner malt | 50 g | Cascade humle |
| 2,5 kg | Wheat Pale malt | 100 g | Amarillo humle |
| 500 g | Flaked Oats | 100 g | Sabro humle |
| 1 kg | Lys rørsukker | 1 pk. | US-05 tørgær |
| | | 1 stk. | Protafloc tablet |

Mæskning

Mæskevand: 15 liter
Temperaturtrin: 70° C i 45 min.
Eftergydningsvand: 10 liter

Kogning

Kogetid: 60 minutter
1. tilsætning: 25 g Cascade @ 60 min.
2. tilsætning: 15 g Cascade, 15 g Amarillo, 1 protafloc tablet og 1 kg lys rørsukker @ 10 min.
Hopstand: Blusset slukkes, humlesokkerne hives op, og urten lades køle ned til 80° C. Når urten er på 80° C., tilsættes 50 g Sabro, 35 g Amarillo og 10 g Cascade. Urten holdes v. 80° C i 20 min., hvorefter kogningen er færdig.

Gæring

Vægtfylde start (O.G.): 1.074 SG
Primær gæring: 21 dage v. stabil stuetemperatur
Tørhumling: 50 g Sabro og 50 g Amarillo tilsættes på dag 14 af primær gæring
Vægtfylde slut (F.G.): 1.010 SG
Karboneringssukker: 8 gram alm. sukker pr. liter færdigt øl, ekskl. bundfald
Flaskegæring: 14 dage v. stabil stuetemperatur, hvorefter øllet bør drikkes inden for max. 3 måneder

| | | | |
|--------------------|-------------------------|------------------------|-------------------|
| 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.