



Brygskema

Synesthesia

Detaljer:

Øltype:	New England IPA
Volumen:	20 liter
Farve:	11 EBC
Bitterhed:	34 IBU
Alkohol:	6,8 %
BU:GU:	0,50

Ingredienser:

5,5 kg	Pale Ale malt
600 g	Flaked Oats
200 g	Cara Pils malt
400 g	Wheat Pale malt
200 g	Citra humle
50 g	Mosaic humle
100 g	Galaxy humle
50 g	Amarillo humle
1 pk.	Lallemand Verdant IPA

Mæskning

Mæskevand:	19 liter
Temperaturtrin:	68° C i 60 min., efterfulgt af 75° C i 10 min.
Eftergydningsvand:	12 liter

Kogning

Kogetid:	60 minutter
1. tilsætning:	100 g Citra, 50 g Amarillo, 40 g Galaxy @ 20 min.

Gæring

Vægtfylde start (O.G.):	1.060 SG
Primær gæring:	14 dage v. stabil stuetemperatur
Tørhumling:	<ol style="list-style-type: none">50 g Citra, 40 g Galaxy og 30 g Mosaic under aktiv gæring (1-2 dage efter gærtilsætning)50 g citra, 20 g Galaxy og 20 g Mosaic efter primærgæring - i 3 dage.
Vægtfylde slut (F.G.):	1.016 SG
Karboneringsukker:	6 gram alm. sukker pr. liter færdigt øl, ekskl. bundfald
Flaskegæring:	14 dage v. stabil stuetemperatur
Modning:	2-3 uger. Gerne kælderkoldt, 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.