



Brygskema

Washington State IPA

Detaljer:

Øltype: India Pale Ale
Volumen: Ca. 20-23 liter
Farve: 26 EBC
Bitterhed: 75 IBU
Alkohol: Ca. 7,5 %
BU:GU: 1,12

Ingredienser:

6 kg Pale Ale malt
650 g Vienna malt
650 g Cara Munich II malt
650 g Flaked Oats
50 g Simcoe humle
30 g Cascade humle
40 g Amarillo humle
1 stk. Protafloc tablet
1 pk. US-05 tørgær

Mæskning

Mæskevand: 21 liter
Temperaturtrin: 66° C i 60 min., efterfulgt af 72° C i 10 min.
Eftergydningsvand: 12 liter

Kogning

Kogetid: 60 minutter i alt
1. tilsætning: 50 g Simcoe skal koge med i samtlige 60 min.
2. tilsætning: 30 g Cascade og ½ Protafloc skal koge med i de sidste 10 min.
3. tilsætning: 20 g Amarillo skal koge med i de sidste 5 min.

Gæring

Vægtfylde start (O.G.): 1.067 SG (estimeret)
Primær gæring: 21 dage v. stabil stuetemperatur
Tørhumling: 20 g Amarillo tilsættes efter endt primær gæring. Tørhumles i 5 dage
Vægtfylde slut (F.G.): 1.011 SG (estimeret)
Karboneringssukker: 5 gram alm. sukker pr. liter færdigt øl, ekskl. bundfald
Flaskegæring: 21 dage v. stabil stuetemperatur

Dato for brygning:	Vægtfylde start (O.G.):	Vægtfylde slut (F.G.):	Dato for tapning:
--------------------	-------------------------	------------------------	-------------------