

AUSTIN IPA



20 LITER

AUSTIN IPA

Estimerte verdier

Alc %:	6,4%
OG:	1.059
FG:	1.010
IBU:	36
EBC:	10,2



MALT 5,5 KG

2,2 kg	Pale Ale malt
2,2 kg	Pilsner malt
0,6 kg	Havregryn
0,3 kg	Hvete malt
0,2 kg	Acid malt



HUMLE

10g	Columbus	Kok 60 min
40g	Azacca	Whirlpool*, 15 min@ 80°C
40g	Cascade	Whirlpool*, 15 min@ 80°C
30g	Centennial	Whirlpool*, 15 min@ 80°C
30g	Mosaic	Whirlpool*, 15 min@ 80°C

***Whirlpool med Hopstand;** Etter kok, stans nedkjøling ved ca. 85°-80°C, tilsett humle, rør rundt (eller benytt whirlpoolarm med pumpe) og vent 15 minutter, fortsett deretter med kjølingen.



GJÆR

1 pk	LalBrew Voss Kveik 11g - Tilsettes dag 1
1 pk	LalBrew Köln Yeast 11g - Tilsettes dag 2

Dette ølsettet benytter 2 typer gjær. Voss Kveik tilsettes først, deretter tilsettes Köln Kölsch en dag senere

NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	65°C
Mesketid	60 min
Koketid	60 min
Gjæringstemperatur	20°C
Ant. dager for utgjæring	5-14 dager

Anbefalt:

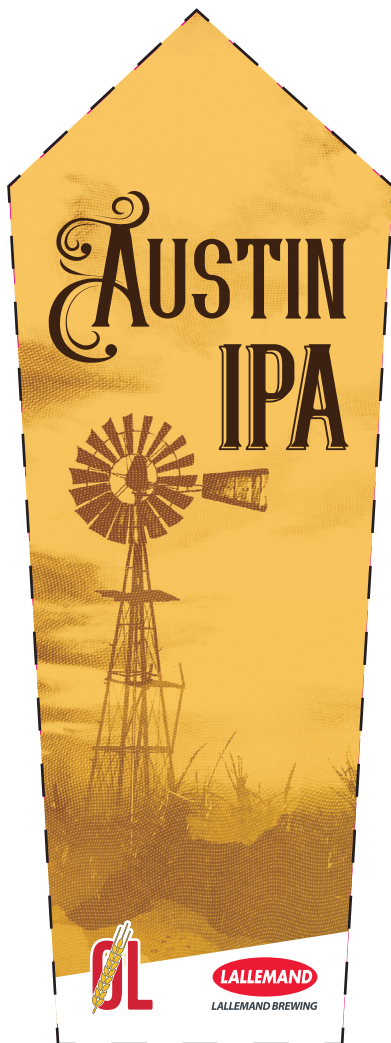
Modningstid	2 uker
Serveringstemperatur	7°C
Karb.sukker ved flasking	6g pr liter

TIPS

Denne oppskriften kommer fra et samarbeid mellom Lallemand Brewing og Lazarus Brewing.

Ideen for dette ølet var å finne ut hvordan Voss kveik gjæren blir ved å gjære på lavere temperatur, og deretter bruke Kölsch-gjæren til å balansere smaker og forbedre humlebiotransformasjonen.

Resultat ble en øl med nydelige smaker av ananas og sitron med en behagelig munnfølelse.



Klipp ut!

Den passer i
Bishop Tap Handle
Art: 103171

O.G:

F.G:

ABV:

Brygget dato:

Notater:

BRYGGERLOGG

Batchnr: _____

Brygget dato: _____

Temp malt: _____

Temp vann: _____

Temp mesk: _____

OG: _____

FG: _____

Meskevann: _____

Skillevann, L: _____

Til gjæring, L: _____

Til flasking, L: _____

Sukker, karbon: _____

Alkohol %: _____

MIN KARAKTER

1 2 3 4 5

BREWFATHER

Et godt hjelpemiddel for å opprette og følge oppskrifter. Alle våre oppskrifter ligger tilgjengelig i Brewfather.

Scan QR-koden her for link til denne oppskriften:



BRYGGETIPS

Scan QR koden for mer informasjon og flere bryggetips:



Utviklet og produsert av Ølbrygging AS i Grimstad, Norge

