



**HAZY  
HOPPY  
FARM  
HOUSE**

**20 LITER**

# HAZY HOPPY FARMHOUSE

Estimerte verdier

Alc %: 5,5 %

OG: 1.051

FG: 1.009

IBU: 38

EBC: 11



## MALT 5 KG

3,7 kg	Pale Ale malt
1 kg	Oat malt
0,15 kg	Barley malt Flakes
0,15 kg	Spelt malt



## HUMLE

15 g	Cascade	Kok 60 min
15 g	Motueka	kok 15 min
20 g	Ella	kok 5 min
50 g	Ella	Whirlpool*, 10 min@ 80°C
50 g	Motueka	Whirlpool*, 10 min@ 80°C



## GJÆR

1 pk	Lallemand (Lalbrew) Verdant IPA
------	---------------------------------

Beregning av vannmengde vil variere på forskjellige bryggeapparater.

Vennligst sjekk instruksen for din maskin for korrekt utregning.

## NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	<b>67°C</b>
Mesketid	<b>60 min</b>
Koketid	<b>60 min</b>
Gjæringstemperatur	<b>20°C</b>
Ant. dager for utgjæring	<b>14 dager</b>

### Anbefalt:

Modningstid	<b>2 uker</b>
Serveringstemperatur	<b>8°C</b>
Karb.sukker ved flasking	<b>6g pr liter</b>



## TIPS

\*Whirlpool med Hopstand; Etter kok, stans nedkjøling ved ca. 85°-80°C, tilsett humle, rør rundt (eller benytt whirlpoolarm med pumpe) og vent 10 minutter, fortsett deretter nedkjølingen.



### 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

