

The background features a vibrant sunburst pattern with rays radiating from the top center, transitioning from orange at the top to yellow in the middle, and finally to green at the bottom. The text 'MANGO IPA' is centered within a white, cloud-like shape. The letters are rendered in a bold, bubbly, 3D style. Each letter is filled with a gradient of orange and yellow, outlined with a thick red border, and a thin green shadow is cast behind each letter to create a sense of depth.

**MANGO
IPA**

20 LITER

MANGO IPA

Estimerte verdier

Alc %:	5,1%
OG:	1.052
FG:	1.013
IBU:	16
EBC:	10



MALT 4,6 KG

3,5 kg	Pilsner malt
0,4 kg	Wheat Malt
0,3 kg	Chateau Melano Light
0,2 kg	Dextrin malt
0,2 kg	Flaket Havre



HUMLE

50g	Azacca	Hopstand*, 15 min@ 85°C
30g	Citra	Tørrhumle siste 7 dager
30g	El Dorado	Tørrhumle siste 7 dager



ANDRE TILSETNINGER

20 ml	Mango essens**
-------	----------------



GJÆR

1 pk	LalBrew Verdant IPA
------	---------------------

Beregning av vannmengde vil variere på forskjellige bryggeapparater.

Vennligst sjekk instruksjonen for din maskin for korrekt utregning.

NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	68°C
Mesketid	60 min
Koketid	60 min
Gjæringstemperatur	20°C
Ant. dager for utgjæring	14 dager

Anbefalt:

Modningstid	2 uker
Serveringstemperatur	5°C
Karb.sukker ved flasking	6g pr liter
CO2 Volum	2,4 Vol

TIPS

*Hopstand med Whirlpool; Etter kok, stans nedkjøling ved ca. 90°-85°C, tilsett humle, rør rundt (eller benytt whirlpoolarm med pumpe) og vent 15 minutter, fortsett deretter nedkjølingen

**Mango essensen tilsettes 2 dager før tapping



Klipp ut!
Den passer i
Bishop Tap Handle
Art: 103171

BRYGGERLOGG

Batchnr: _____

Brygget dato: _____

Temp malt: _____

Temp vann: _____

Temp mesk: _____

OG: _____

FG: _____

Meskevann: _____

Syllevann, L: _____

Til gjæring, L: _____

Til flasking, L: _____

Sukker, karbon: _____

Alkohol %: _____

O.G:

F.G:

ABV:

Brygget dato:

Notater:

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

