



SMASH MOUTH

SMASH IPA

PILSNER MALT & CITRA HOPS

FRESH WORT KIT



ALLERGENER

Vørter inneholder følgende allergener.

GLUTEN.

This wort contains the following allergens, **GLUTEN**.



INFO

OG	1.059	EBC	7,5
FG	1.012	IBU	50
ABV	6,5%	A.A	78,8%



WORT

	Amount
Smashmouth Wort	20L



HUMLE - HOPS

	Amount
Citra	150g

TØRR HUMLE - DRYHOPPING

Citra	5-7 days	150g
-------	----------	------



GJÆR - YEAST

		Amount
AEB FermoAle New-E	2 pk	11,5g

SMASHMOUTH FRESH WORT KIT

VØRTER AV HØYESTE KVALITET - WORLD CLASS WORT

- Amundsen Bryggeri har over ti års bryggeekspertise, som kombinert med avansert utstyr lar oss produsere vørter i verdensklasse for øl av høyeste kvalitet. Nå deler vi denne ekspertisen med hjemmebryggere gjennom våre fresh wort kits. Våre kits er brygget med samme presisjon og omtanke som våre egne øl, og tilbys i et bredt utvalg av stiler – fra humlerike IPAer til fylldige stouts. Med ingredienser av profesjonell kvalitet gir fresh wort kits hjemmebryggere en perfekt start for å brygge fantastisk øl hjemme.
- **Amundsen Brewery's decades of brewing expertise, combined with our advanced equipment, enable us to create world-class wort for exceptional beers. We're now sharing this expertise with homebrewers through our fresh wort kits. Crafted with the same quality and care, our kits offer a range of styles—from hop-forward IPAs to rich stouts—giving homebrewers the ideal foundation to create great beers at home with professional-quality ingredients.**
- Vørter er klar til bruk og skal ikke vannes ut.
- **Wort is ready for use and should not be diluted with water.**

FREMGANGSMÅTE - INSTRUCTIONS

- Desinfiser gjæringskaret, gjærlås og pakning. **Disinfect fermenting vessel, waterlock and gasket.**
- Sett Bag-in-Box med vørter på et bord, trekk ut kranen og spray på desinfeksjonsmiddel. **Place Bag-in-Box on a flat surface/table. Remove spout and spray with disinfectant.**
- Hell vørteren over i det desinfiserte gjæringskaret. Her er det fint om du har litt fallhøyde, slik at det plaskes inn godt med oksygen i vørteren. **Pour wort over into disinfected fermenting vessel. It's good to have some distance between the wort and the fermenter so you help to oxygenate the wort as it splashes into the fermenter.**
- Husk at oksygenering av vørter er veldig viktig. Du kan også tilsette ren oksygen eller riste gjæringskaret godt. **Note that oxygenating of wort is very important, you can also add pure oxygen or shake your fermenting vessel very well.**
- Tilsett gjær (tørrgjær bør rehydreres). **Add yeast (dry yeast needs to be hydrated).**
- Gjær ved 20 °C. **Ferment at 20 °C.**
- Tilsett "Tørrhumle" direkte i gjæringskaret etter primærgjæring ca 5-7 dager. **Add "dryhopping" directly into the fermenting vessel directly after primary fermentation, ca 5-7 days.**
- Gjær ut ved 20 °C, deretter kjøl ned så kaldt som mulig for at gjær og humlesedimenter skal synke til bunns. **Ferment out at 20 °C and cold crash beer as low as possible so that all yeast and hop sediment can sink to the bottom.**
- Nå er ølet klar til karbonering og tapping. **Your beer is now ready for carbonation and packaging.**

TIPS

RENHOLD - SANITATION

- Å ha rent og desinfiserte utstyr er veldig viktig for å sikre et godt resultat. Sørg for å vaske og desinfisere alt utstyr grundig. Dårlig renhold og manglende desinfisering er den vanligste årsak til dårlig øl. **Having clean and well sanitised equipment is very important to the success of your brew. Make sure to properly clean equipment after each use and to sanitise before use. Bad cleanliness and sanitising is the most common cause of spoiled beer.**

GJÆRING - FERMENTATION

- Stabil gjæringstemperatur er ekstremt viktig. For høy eller for lav temperaturer er den vanligste årsaken til usmak i øl. **Keeping a stable fermentation temperature is extremely important. Too high or too low temperatures is the biggest cause of off flavours in beer.**

PACKAGING

- Bruk Corneliusfat som en karboneringstank. Rense/blåse ut oksygen i fatet med Co2 før fylling av øl. Karboner deretter i fatet og bruk en "beer gun" for å fylle flasker/bokser med ferdig karbonert øl. Når du tapper skal du alltid unngå kontakt med oksygen så godt du klarer. **Use a Cornelius keg as a bright beer tank. Purge with Co2 before racking beer and carbonating with Co2. Then use a beer gun to fill bottles and cans with finished carbonated beer. P.s always cap and seal on foam to avoid oxidation in bottle/can. When packaging avoid exposure to oxygen at all costs.**

NYTTIG INFORMASJON

Gjæringstemperatur **20°C**
Ant. dager for utgjæring **14 dager**

Anbefalt:

Modningstid **2 uker**
Serveringstemperatur **7°C**
Karboneringsnivå **2,5 Co2-vol**

PROFF TIPS - PRO TIPS

- Endelig humlesmak og aroma vil være veldig påvirket av hvordan og når du tilsetter tørrhumle. En tidligere tørrhumling under aktiv gjæring vil hjelpe med biotransformasjon og redusere risikoen av oksygentilførsel under tørrhumlingsprosessen. For de som har utstyr til tørrhumling i ett lukket system der man kan rense/blåse ut oksygen med CO2 kan du også prøve å tilsette tørrhumle etter gjæring. "Soft crash" ned til 15 °C, vent til gjæren har flokkulert ut og fjern gjær. Tilsett tørrhumle. Her ser vi etter redusert kontakttid med humle. Smak deg frem til den smaken du vil ha ca 2-3 dager og så "cold crash" så kaldt som mulig. Helst ned til 0 °C.
- **Final hop flavour and aroma will be dependant on how and when you add your dry hops. An early dryhopping during active fermentation will help with biotransformation and reduce the risk of oxygen pickup during the dryhopping process. If you have the equipment to dryhop in a closed system where you can purge the system with Co2 we recommend to dryhop after primary fermentation. Do a "Soft Crash" down to 15 °C, wait for the yeast to flocculate and remove yeast slurry before adding the dryhops. What we are aiming for here is reduced contact time with the hops. Keep tasting until you are happy with the hop flavour and aroma ca 2-3 days. Once happy cold crash as cold as possible. Preferably down to 0 °C.**

