



ANANAS IPA

20 LITER

ANANAS IPA

Estimerte verdier

| | |
|--------|-------|
| Alc %: | 5,1% |
| OG: | 1.052 |
| FG: | 1.013 |
| IBU: | 16 |
| EBC: | 9 |



MALT 4,9 KG

| | |
|--------|----------------------|
| 3,8 kg | Extra Pale Pilsner |
| 0,4 kg | Chateau Wheat Blanc |
| 0,3 kg | Chateau Melano Light |
| 0,2 kg | Chateau Cara Clair |
| 0,2 kg | Flaket Havre |



HUMLE

| | | |
|-----|-----------|-----------------------------|
| 50g | Azacca | Whirlpool*, 15 min@ 85°Cmin |
| 30g | Citra | Tørrhumle siste 7 dager |
| 30g | El Dorado | Tørrhumle siste 7 dager |



ANDRE TILSETNINGER

| | |
|-------|---------------|
| 20 ml | Ananas Aroma* |
|-------|---------------|



GJÆR

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

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 |

TIPS

*Aromaene tilsettes 2 dager før tapping



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: _____

Skyllvann, 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

