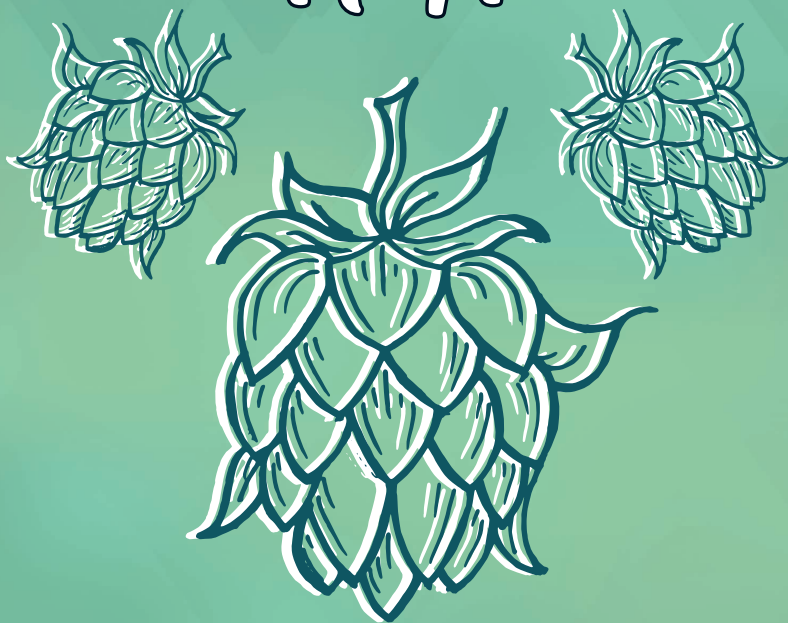


# Belgisk

IPA



20 LITER

# BELGISK IPA

## Estimerte verdier

Alc %:	6,8%
OG:	1.062
FG:	1.010
IBU:	50
EBC:	12



## MALT 5,7 KG

4,6 kg	Pale ale malt
1,1 kg	Hvetemalt



## HUMLE

25 g	Magnum	kok 60 min
40g	Simcoe	kok 5 min
40g	Simcoe	Whirlpool*, 5 min@ 80°C
40g	Simcoe	Tørrhumle siste 5 dager



## GJÆR

1 pk	Belgian Tripel M31 10g
------	------------------------

Beregning av vannmengde vil variere på forskjellige bryggeapparater.

Vennligst sjekk instruksjonen for din maskin for korrekt utregning.

## NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	<b>66°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:

Lagringstid	<b>2 uke</b>
Serveringstemperatur	<b>7°C</b>
Karb.sukker ved flasking	<b>5g pr liter</b>

## TIPS

\*Whirlpool med Hopstand; Etter kok, stans nedkjøling ved ca. 90°-85°C, tilsett humle, rør rundt (eller benytt whirlpoolarm med pumpe) og vent 5 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: \_\_\_\_\_

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

