



Suaberg
IPA

20 LITER

SVABERG IPA

Estimerte verdier

Alc %:	6,7%
OG:	1.063
FG:	1.012
IBU:	64
EBC:	10



MALT 5,6 KG

4,8 kg	Pilsner malt
0,4 kg	Dextrin malt
0,4 kg	Munich Light malt



HUMLE

50g	Citra	kok 15 min
50g	Mosaic	kok 5 min
50g	Citra	Hopstand 80°C 15 min
50g	Mosaic	Tørrhumle siste 5 dager

***Whirlpool med Hopstand;** Etter kok, stans nedkjøling ved ca. 90°- 85°C, tilsett humle, rør rundt (eller benytt whirlpoolarm med pumpe) og vent 10 minutter, fortsett deretter nedkjølingen.



GJÆR

2 pk	Lallemand BRY-97 American West Coast Ale
------	---

Beregning av vannmengde vil variere på forskjellige bryggeapparater.

Vennligst sjekk instruksen for din maskin for korrekt utregning.

NYTTIG INFORMASJON

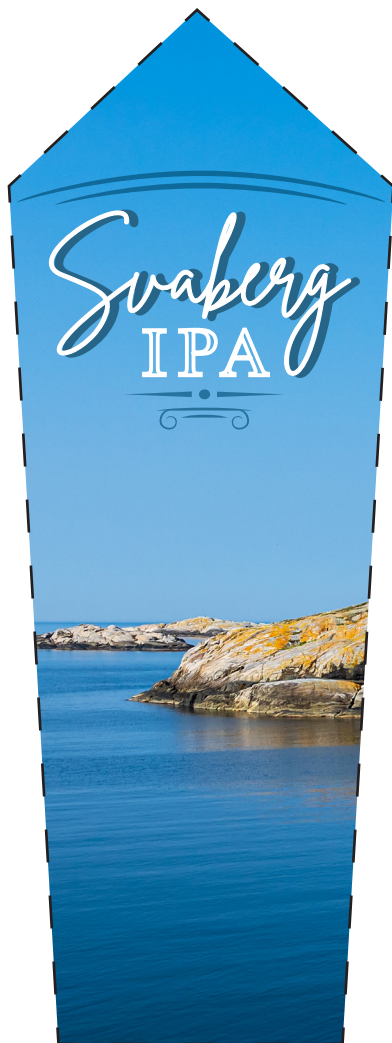
Mesketemperatur	65°C
Mesketid	60 min
Koketid	60 min
Gjæringstemperatur	20°C
Ant. dager for utgjæring	14 dager

Anbefalt:

Modningstid	5 uker
Serveringstemperatur	7°C
Karb.sukker ved flasking	6g pr liter

TIPS

Tilsett **tørrhumlen når det gjenstår 5 dager igjen av gjæringsprosessen.



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

