

Vestbrygg - Neon Neipa

6% ABV - 22 liter

Original Gravity: 1.058	ABV Alkohol: ca 6%
Måling før kok: 1.051	IBU Bitterhet: 34
Final Gravity: 1.012	EBC Farge: 10
Utgjæringsgrad: 79%	Effektivitet: 78%
Kokevolum: 25 liter (SG 1.051)	Sluttvolum i kjele: 22 liter (OG 1.058)

Malt:

Pale Malt - 5 EBC (**Bygg**)

Flaket Havre - 1 EBC (**Havre**)

Flaket Hvete - 2 EBC (**Hvete**)

Total maltmengde: 5,6 kg

Obs: inneheld gluten.

Humle:

Magnum, Mosaic, Citra og Galaxy

(Dette settet inneheld 3 humletilsetningar)

Gjær:

[Lalbrew New England 2pakker](#).

Alternativer:

[White Labs WLP001](#), [White Labs WLP007](#)

Rehydrering av tørrgjær: tilsett (kokt) vatn på ca. 25-30 °C (1dl per pakke tørrgjær) i en desinfisert beholder. La det stå i 20-30 min, og tilsett i gjæringskaret.

Mesking:

66°C i 60 min

77°C i 10 min (utmesking / skylling).

Vi anbefaler einstegs infusjonsmesking, men du kan tilpasse mesking til ditt bryggesystem.

Effektiviteten er også avhengig av ulike bryggesystem og brygge-software.

Koking:

Koketid 60 minutter.

Kokevolum oppgitt er vår anbefaling, men kan tilpasses avdampingen i ditt bryggesystem.

Sluttvolum etter koking: **22 liter**

Gjæring:

ca 12 dager på 18-21°C

Begynn gjæringen på 16-18 grader, og la den stige jevnt til 21 mot slutten av forløpet. Tørrhumling skjer etter ca 1 veke. Ein bør tappe ølet på flaske etter ca 4 dager etter tørrhumling.

Vi anbefaler å oksygenere vørteren. Dette kan du gjere ved å riste gjæringskaret, bruke vørterluffer eller rein oksygen.

Karbonering:

6 gram sukker per liter ferdig øl.

Karboneres på 14 dager i romtemperatur (20-25°C).

Vi anbefaler sukkerlake eller [karboneringsdrops](#) til karbonering.

Tapping på fat:

Karboneres til 2,5 volumer CO2.

Lagring:

Lagres kaldt (4°C).

Serveres fersk, men kan med fordel stå 1 veke etter endt karbonering.

Anbefalte tilsetninger:

[Gjærmæring](#) - tilsettes dei siste 15 minuttene av koketida for å gi gjæren næring og bedre vekstvilkår.

[Whirlfloc klarningsmiddel](#) - Gir klarare øl ved å øke utfelling av proteiner.

[Les meir om brygging av ølsett her.](#)

Neon Neipa er ein "klassisk" neipa. Dette er ein ipa-variant der ein har ein ljøs og "lett" maltbase. Den er tåket på fargen, og har ein lavere og rundere bitterheit enn ein vanlig IPA. Humlene står i fokus i dette ølet, og me har nytta Citra, Mosaic og Galaxy. Dette utgjer eit øl som er fruktig, ljost og juicy.