

Vestbrygg - Hop Queen Engelsk IPA

6,2% ABV - 22 liter

Original Gravity: 1.060	ABV Alkohol: ca 6,2%
Måling før kok: 1.056	IBU Bitterhet: 37
Final Gravity: 1.013	EBC Farge: 18
Utgjæringsgrad: 78%	Effektivitet: 78%
Kokevolum: 25 liter (SG 1.056)	Sluttvolum i kjele: 22 liter (OG 1.060)

Malt:

Maris OtterPale Malt - 6 EBC (**Bygg**)

Caramalt - 30 EBC (**Bygg**)

Total maltmengde: 5,8 kg

Obs: inneheld gluten.

Humle:

Magnum, Mystic og Jester

(Dette settet inneheld 4 humletilsetningar)

Gjær:

[Safale S-04](#) (1pakke følger med)

Gode alternativer: [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:

14 dager på 18-21°C

Begynn gjæringen på 16-18 grader, og la den stige jevnt til 21 mot slutten av forløpet.

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 2,4 volumer CO₂.

Lagring:

Lagres kaldt (4°C).

Serveres fersk, men kan med fordel stå 1-2 veker 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.](#)

Mange kjenner vår klassiske IPA Hop King. Og kva er vel ein konge utan ei dronning. Derfor laga me Hop Queen, ein engelsk IPA. Humlene Jester og Mystic skiller seg fra meir tradisjonelle humler fra UK med at de har mange av de samme fruktige tonene som ein finner i amerikanske humler. Her bidrar de med både pasjonsfrukt, citrus, lichi og solbær. Ein lys, men klassisk maltbase med Maris Otter bærer dette ølet fram. [God save the Hop Queen!](#)