Vestbrygg - Skam DIGG Dobbel Ipa

8,2% ABV - 20 liter

Original Gravity: **1.077**	ABV Alkohol: **ca 8,2%**
Måling før kok: **1.068**	IBU Bitterhet: **57**
Final Gravity: **1.015**	EBC Farge: **18**
Utgjæringsgrad: **81%**	Effektivitet: **73%**
Kokevolum: **24 liter (SG 1.068**	Sluttvolum i kjele: **20 liter (OG 1.077)**

Malt:

Pale Malt - 5 EBC (**Bygg**)
Caramalt - 30 EBC (**Bygg**)
Total maltmengde: 7,3 kg
Obs: inneheld gluten.

Humle:

Magnum, Mosaic og Citra
(Dette settet inneheld 3 humletilsetningar)

Gjær:

Safale US-05 (2pakke følger med)
Gode 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:

64/65°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: **20 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 vørterlufter 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 CO_2.

Lagring:

Lagres kaldt (4°C).
Serveres fersk, men kan med fordel stå 1-2 veker etter endt karbonering.

Anbefalte tilsetninger:

Gjærnæring - 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 nok den nye favoritten "DIGG Ipa". Den er så digg at me ville lage eit enda meir digg øl. Eit øl som var dobbelt så digg, Skam Digg faktisk.

***Skam Digg er ein dobbel IPA** der me viderefører konseptet bak DIGG IPA. Ølet har meir av alt. Meir humle, meir malt og meir smak. Samtidig har det en litt lavere IBU enn mange andre DIPA, noko som gjer den litt meir drikkbar. Humlene som er nytta er Mosaic og Citra. De gir eit herlig preg av tropisk frukt med ein ettersmak av røde bær, som ein pasjonsfrukt-smoothie med et eller to(x2) søte jordbær.*

VESTBRYGG