

ØL-BRYGGERLOGG

Bryggedato:	15-nov.-19	BRYGG NR:	b74
--------------------	------------	------------------	-----

Øltype:	IPA	Volum (liter)	47
----------------	-----	----------------------	----

Magne & Farhad

Vekt (kg)	Malt	
9	Pale Ale	67%
3,4	Pilsnermalt	25%
0,55	caramalt	4%
0,45	crystal 150	3%
		0%
		0%
13,4	Malt	100%

Vekt (g)	Humle	ALFA (%)	Koketid (min)	IBU
38	chinook	12	60	19,4
44	chinook	12	15	5,6
88	mosaic	12	15	11,2
50	chinook	12	2	0,9
10	mosaic	13	0	0,0
50	chinook	12	tørrhumle	
50	mosaic	13	tørrhumle	
50	amarillo	9	tørrhumle	
380	HUMLE			37,1

80C

27-nov.

27-nov.

27-nov.

	Temp.(C)	Time (min.)
1. Mesking	64	90
2. Mesking	78	5
3. Mesking		
Vasking	78	60

(før gjæring) OECHSEL GR. 65	(etter gjæring) OECHSEL GR. 13
Utnyttelse: 76%	Alkoholinnhold: 7,0 %
Gjær type wlp001	Farge: Lys

	Date	Temp (C)	
1. Gjæring	15-nov.	18,0	
2. Gjæring	11/27/2019	5,0	tørrhumle
Lagring		5,0	
Omtapping/flasking	3-nov.	5,0	1013

6g/l sukker

2.5 Vol CO2

Kommentarer:

Basert på bryggselvs oppskrift Finest Hop Sanatorium

"Finest Hop Sanatorium er en forfriskende, tørr og leskende IPA. Aromaen er dominert av tropisk frukt med hint av sitrus og harpiks. En markert bitterhet i avslutningen balanseres av en myk maltprofil."

Tørrhumle:

50g chinook, 50 g mosaic, 50 g amarillo

starter: 200 g pale spraymalt, 1pose flytende WLP001.

ca 50 liter i karet. Mash in: 70 C

Vannjustering:

2 g MgSO₄, 7 g CaCl₂, 10 ml melkesyre

Prøv med litt melkesyre i kok.

Brewers clarex tilsatt ved gjærstart. 16 dråper på 50 liter.

Innesk: 71 grader, 1610. traff ganske bra på 64 grader.

Ferdig ryddet: ca kl 0100. kokte litt ekstra for å få 1065.

2 min ren O₂ tilsatt etter gjær. Tilsatt 16 dråper brewers clarex i gjæringstanken.

OG glass -> 1062

Vaskevann: 20 liter

Tapping. 3/12-19. 285 gram (tilsvarer 6 g/l).

