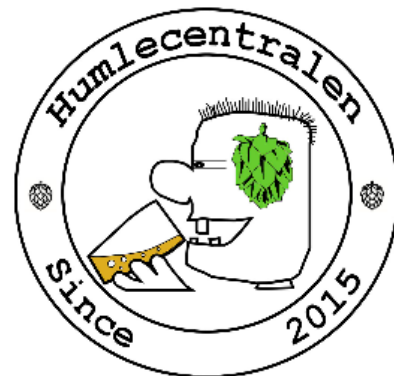


OLD SCHOOL IPA

**ALKOHOL: 6,2%****FARVE: 17 EBC****BITTERHED: 71 IBU****Ingredienser:**

Malt og sukker Sirup:	Pale ale Munich Carapils Cara Gold	5 kg 0,3 kg 0,2 kg 0,2 kg	I alt: 5,7 kg malt
Humle:	Pose 1: Bitterhumle Pose 2: Smagshumle Pose 3: Hop Stand Pose 4: Tørhumle	Mosaic 30 g Centennial 30 g Centennial 30 g Citra 30 g Citra 70 g	60 min. kogning 10 min. Kogning Flameout ved 95 C Tørhumle på dag 4.
Gær:	Fermentis US-05 (15-24°C) (Alternativt Mangrove Jacks M44 West Coast)		
Diverse:	Protafloc (pakket med i pose 2 med humle til kort før kogestop)		

Introduktion:

Kittet består af alle de ingredienser der skal bruges til et 23 liters bryg.

Vejledningen passer til brug af 30 – 40 liters bryganlæg (Fx Brewster Beacon 40/Dominator, Grainfather G30/G40, Brewzilla 35 og mange andre)

Mæskning:

Start: Fyld vand i kedlen, 3 x maltmængde, ca. 18 ltr. vand på. Varm op til 65°C . Sæt indsatssien ned i kedlen og hæld malten i. Start pumpen og recirkulér i 60 minutter. Efterfyld evt. med vand kort inde i mæskeperioden, så der er vandspejl. Kontroller vægtfylde med dit refraktometer eller hydrometer, så du kan følge med i om mæskning udføres som det skal. Det anbefales at blive i nærheden af kedlen under mæskning, da der kan komme overløb. Så stil pumpehastighed i forhold til hvor hurtig urten løber igennem malten.

Efter 15 minutter: Start opvarmning af dit sparge vand, varmes op til 76 grader. Der skal bruges ca. 14 ltr.

Efter 60 minutter mæskning ved 65 grader): Mæskning er færdig, men sørg for at måle OG, for at se om alt er godt. Hvis ikke, så sluk kedel og pumpe og rør godt i mæsken og giv den 15 minutter mere med pumpning/mæskning.

Sørg for at have rigeligt med vand i kedlen. Pumpen kan periodevis standses hvis bunden løber tør eller anden uregelmæssighed. (se evt. video/demo på You Tube af dit anlæg). Efter 60 minutters mæskning, indstilles temperaturen til 77°C. Indsatssien hæves så den tømmes for urt og der udmæskes med 76°C varmt vand til der er ca. 28 liter urt i kedlen. (se evt. video på You Tube for dit bryganlæg). Indsatssien fjernes fra gryden når alt eftergydningsvand er løbet igennem.

Kogning:

Indstil temperaturen til 100° C og sæt tiden til 60 minutter. Når temperaturen er 100°C og alarmen lyder, **tilsættes pose 1** – Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose / humlesok. (se evt. video)

Når der mangler **10 minutter i kogningen, tilsættes pose 2** med klaringsmiddel.

Lad din kølespiral koge med de sidste 5 min for desinficering. Ligeledes ved modstrømskøler, lad den kogene urt pumpes igennem i 5 min. For desinficering.

Når kogningen er færdig, og 95° C er nået tilsættes **pose 3**, lad posen være i, i 15 minutter.

Gæring:

Urten køles til ca. 26°C og overføres til en rengjort og desinficeret gærtank (se evt. video) Tilsæt gær og stil gærtanken ved en temperatur på mellem **8 - 14°C**.

Efter 4 dages gæring tilsættes **pose 4** med tørhumling.

Efter gæring i ca. 10 dage, tappes øllet på flaske. Gæring skal være helt færdig, skal være helt død i vandlås og mål evt. over et par dage om FG ændrer sig, med dit hydrometer. Evt. cold crash i 2 – 5 dage inden flaskning for yderligere klaring.

Flaskning:

Ved flaskekarbonering tilsættes lunt sukkervand til decinficeret flaskespand før øllet tappes over i den. Derefter tappes øllet på flaske og stilles lunt (5-7 g sukker pr liter øl. Den samlede sukkermængde opløses i 2 dl kogende vand og køles til 26°C inden det hældes i), alternativt kan der benyttes karboneringsdrops for at gøre processen nemmere.

Stilles på stuetemperatur i ca. 14 dage for udvikling af co2. Herefter er øl drikkeklart.

Øllet er karboneret og drikkeklart efter ca. 14 dage.

Opbevares derefter kælder-koldt når den er helt færdigkarboneret på flaske og udviklet co2.

Typiske Data:

Alkohol: 6,2 % - Farve: 17 EBC - Bitterhed: 71 IBU

OG: 1058 Din OG: _____, FG: 1011 Din FG: _____

Din alkohol % (OG-FG) * 0,132 = _____ %

Notater: