

Howers Happy Hoppy New England IPA

Style: New England IPA Brewer: Humlecentralen All Grain kits

Vital Statistics

Volume	25 litres
OG	1064
Boil Volume	20 litres
Boil gravity	1080
Alcohol (ABV)	6.3 %
Colour	10 EBC (Golden)
Bitterness	19 IBU
BU:GU	0.3
FG	1016



Fermentables

Golden Promise Pale Malt	5 EBC	5500 g
Wheat Malt	3 EBC	1000 g
Flaked Oats	4 EBC	400 g
Flaked Wheat	3 EBC	300 g
Rice Hulls	0 EBC	400 g
		7600 g

Mash schedule

Mash step	65 °C	60 min
Total grain weight for mash: 7200 g		

Hops

Mosaic	12.0 %	20 g	30 min
Citra	11.0 %	10 g	5 min
Mosaic	12.0 %	100 g	Whirlpool
Citra	11.0 %	200 g	Dry Hop

Misc Ingredients

Fermentation

Fermentation	Imperial A38 Juice	20 °C	7 days
--------------	--------------------	-------	--------

Details

- Kittet består af alle de ingredienser der skal bruges til et 23 - 25 liters bryg.
- Pose 1: Gær Imperial A38 Juice,
- Pose 2: Malt
- Pose 3: humle (Mosaic),
- Pose 4: humle (Citra) med Protafloc klaringsmiddel,
- Pose 5: humle (Mosaic),
- Pose 6: humle (Citra)

Følg mæsketemperaturer og tider for kogning osv.

Kongetid: 60 minutter

Når urten er kølet til under 25 grader i gærtanken, tilsættes gæren pose nr. 1.

Det anbefales at komme calcium chlorid og calcium sulfat i mæskevandet i et 3/1 forhold. Så fx. 3 gram CaCl til 1 gram CaSO₄. Det forøger mundfylden i disse typer øl.

Bør brygges med så blødt vand som muligt - omvendt osmose vand er ideelt, ellers kan kildevand også bruges. Ellers en nem løsning er 1/2 osmosevand og 1/2 kildevand fra hanen.

En 3. mulighed er at sænke ph værdi med Lactol som alternativ. Men vær opmærksom at vandkvalitet er forskellig rundt i DK, så der findes ikke en færdig brugsanvisning på vandbehandling.

Omstikning bør undlades, da det risikerer at introducere store mængder ilt. Ilt ødelægger denne type øl meget hurtigt, så gør alt hvad du kan få at undgå at omstikke, åbne låg mere end absolut nødvendigt.

Tørhumling bør ske cirka 1 dag før gæringen er færdig. Lad humlen være i kontakt med øllet i 2-3 dage - derefter cold crash, derefter flaskes som normalt. For at undgå iltning ved flaskning, anbefales det at bruge carbonation drops, frem for at bruge sukkerlage. Derefter tappes øllet på flaske og stilles lunt. Øllet er karboneret efter ca. 14 dage på stuetemperatur og opbevares/lagres derefter kælder-koldt 13°C – 17°C. Drikkeklar så snart den er karboneret.

Det er en god ide at tage notater under processen.

Dine egne notater:

OG: _____

FG: _____

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