**Calima hazy ipa**

Allgrain, 25 liter

“*Ett av Oppigårds nyare öl som tappas på burk*

*En härlig APA med fin fruktighet från humlen.Lättdrucken och med stor smak.”*

Forventet resultat:

|  |  |
| --- | --- |
| OG: **1.052** | FG: **1.010** |
| **19 IBU** | ABV: **5.6%** |
| **6 EBC** | Effektivitet: **75%** |

**Mjölksyra:**

20 ml 80% i mäskvattnet

**Malt:**

4,7 kg Best Pilsen Malt, 3,5 EBC

400 g Vetemaltt

1 kg Torrified oats

*Totalt: 6,1 kg*

**Humle:**

45 g Simcoe, *\*Whirlpool*

45 g Sabro, *\*Whirlpool*

torrhumling, i 5 dagar efter jäsning

75g Galaxy, 94g Citra, 75g Idaho7, 75g Bru-1

*\*Whirlpool: stäng av värmen, vänta 5 minuter, tillsätt humlen, rör om, vänta 30 minuter, börja avkylningen.*

**Rekommenderad jäst:**

2 St Safale S-04

**Vi rekommenderar:**

Protafloc Klarningsmedel 0,5g, tillsatt under de sista 15 minuterna av tillagningstiden.

**Mäsking:**

*Mäskvattern 24 liter*

*Mäska i 67°C i 60 min.*

Hur mycket vatten du ska använda beror på din utrustning:

**Beräkning av mäskvatten**

Antal liter mäsk vatten varierar beroende på vilken utrustning du använder. Om du är osäker kan du börja med 22 liter mäskvatten.

**Beräkning av lakning**Mätningen är en kokande volym på ca 29 liter.
Uppskattningsvis 6 liter vatten på 78°C kan lakas. Anteckna det och gör eventuella justeringar nästa gång.

**Kok:**

Koka i 60 minuter. Lägg till humle som anges under "Kokning" i checklistan på nästa sida.

**Jäsning:**
Det är viktigt att använda rätt mängd jäst vid rätt temperatur. Kom ihåg att jästen gör ölen!

14 dagar vid 20°C

*Kom ihåg att syresätta vörten när du skakar, vört luftar eller rent syre.*

**Flaskning:**

För att få koldioxid på flaskorna måste du tillsätta lite socker när du buteljeras. Det är viktigt att använda lämplig mängd socker:

Använd 6 gram socker per liter färdig öl.

**Knacka på fat:**

Denna öl bör ha 2,5 volym co2.

**Lagringstid:**

Först två veckor vid rumstemperatur för karbonat, sedan kallt i två till tre veckor.

**På bryggdagen:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Namn:** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Bryggdatum:** | **Batchnummer:** |

**Förberedelse**

1. Mängd vatten mätt upp
2. Vattenjusteringar uppmätta
3. All bryggutrustning rengjord
4. Blanda StarSan
5. Alla ventiler är stängda
6. Fyll upp mäskvatten

**Mäsking**

*67°C i 60 min, 78°C i 5 min.*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Antal liter mäskvatten** | **Antal liter Lakning** | **Mätte mäsketemp.** | **Mskestart,**  |
|  |  |  |  |

* Mäskvatten har nått önskad temperatur.
* Malten tillagd Samt klumpar rörs ut
* Lakningsvattnet uppmätt till 78°C
* Färdigt mäsket
* Färdigt lakat

**Koking**

*I 60 minutter, tilsett humle underveis:*

|  |  |
| --- | --- |
| **Kokestart kl.:** | **Antall liter til kok:** |

* Tillsätt Jästnärings- och klarningsmedel.15 minuter
* Vörterkylare desinficeras under kokning, 15 minuterr
* 45 g Sabro, i whirlpool
* 45 g Simcoe, i whirlpool

**Efter kokning**

* Vörter kyld till 20°C
* Mät OG

|  |  |
| --- | --- |
| **OG:**  | **Effektivitet:** |

* Syresatt vörten

|  |  |
| --- | --- |
| **Jäsningstemp.:** | **Liter för jäsning:** |

**Efter jäsning torrhumla i 5 dagar:**

* Tillsätt 75g Galaxy
* Tillsätt 94g Citra
* Tillsätt 75g Idaho7
* Tillsätt 75g Bru-1

**Etter 14 dager:**

* Mät FG
* ölet flaskat/fatet

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **FG:** | **ABV:** | **Tappdatum:** |

|  |
| --- |
| **Notera:** |