**MangoIPA**

Allgrain, 25 liter  
  
*“Endelig er våren kommet i gang og klokka er stilt frem mot sommertid. For å feire våren og den tiden vi alle har lengtet etter syntes vi det var passende med en skikkelig Mango IPA!”*   
Forventet resultat:

|  |  |
| --- | --- |
| OG: **~1.059** | FG: **1.010-14** |
| **41 IBU** | ABV: **~6,0%** |
| **7 EBC** | Effektivitet: **75%** |

**Malt:**

5,0 kg Best Pilsen Malt, 3,5 EBC

600 g Best Hvete Malt, 5 EBC

600 g Flaket Havre *Totalt: 6,2 kg*

**Humle:**

I dette settet må du måle opp humlen selv.

**Tilsetning 1**: 75g Ekuanot 15%, 75g Lemondrop 6%, 75g Mosaic 12% Whirlpool**\***

**Tilsetning 2**: 25g Ekuanot, 25g Lemondrop, 25g Mosaic, tørrhumle

*Totalt: 300 g*

*\*Whirlpool: skru av varmen, vent 5 minutter, tilsett humlen, rør rundt, vent 30 minutter og rør rundt jevnlig, start nedkjøling etter 30 min.*

**Annet:  
Under gjæring**: 1kg Mango puré

**Anbefalt gjær:**

Lallemand Verdant IPA  
Lallemand New England IPA  
WLP095 Burlington Ale  
WLP066 London Fog

WLP067 Coastal Haze

*Du trenger omtrent 200 milliarder celler.*

**Vi anbefaler:**

Gjærnæring, tilsettes i de siste 15 minuttene av koketiden for å gi gjæret bedre vekstvilkår.

.

**Mesking:**

Du kan meske på flere måter. Det enkleste er en enstegs infusjonsmesk:  
  
*66°C i 60 min, 78°C i 15 min.*  
  
Hvor mye vann du skal bruke avhenger av utstyret ditt:

**Beregning av meskevann**  
Antall liter meskevann varierer ut i fra utstyret du bruker. Er du usikker kan du ta utgangspunkt i 18 liter meskevann.

**Beregning av skyllevann**Målet er et kokevolum på ca. 30 liter.   
Anslagsvis kan du skylle med ca. 18 liter vann på 77°C. Noter det ned og gjør eventuelle justeringer neste gang.

**Koking:**

Dette settet kokes i 60 minutter. Tilsett humle som angitt under “Koking” i sjekklisten på neste side.

**Gjæring:**  
Det er viktig å bruke riktig mengde gjær på rett temperatur. Husk at gjæret lager ølet!  
  
**10 dager** på 19-22°C  
  
*Husk å oksygenere vørteren ved risting, vørterlufter eller ren oksygen.*

**Flasking:**

For å få kullsyre på flaskene må du tilsette litt sukker når du flasker. Det er viktig å bruke passe mengde sukker:  
  
Bruk 7 gram sukker per liter ferdig øl.

**Tapping på fat:**

Dette ølet bør ha 2,5 volumer CO2.

**Lagringstid:**

Først to uker ved romtemperatur for karbonering, deretter kaldt i to til tre uker.

**På bryggedagen:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Navn:** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Bryggedato:** | **Batchnummer:** |

**Forberedelser**

* Vannmengde målt opp
* Vannjusteringer målt opp
* Alt bryggeutstyr rengjort
* Blandet Star San
* Alle ventilene er lukket
* Fylt opp meskevann

**Mesking**

*66°C i 60 min, 78°C i 15 min.*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Antall liter meskevann** | **Antall liter skyllevann** | **Målt mesketemp.** | **Meskestart kl.** |
|  |  |  |  |

* Meskevann har nådd ønsket temperatur
* Malt tilsatt og klumper rørt ut
* Skyllevann målt opp og på ca. 78°C
* Ferdig mesket
* Ferdig skylt

**Koking**

*I 60 minutter, tilsett humle etter kok:*

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

* Tilsatt gjærnæring, 15 minutter
* Vørterkjøler desinfisert under kok, 15 minutter
* **Tilsetning 1:** 30 min Whirlpool 80-85*°C*

**Etter koking**

* Vørter kjølt ned til 18°C
* Målt OG

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

* Oksygenert vørteren
* Pitchet gjær
* Bryggeutstyr rengjort til neste gang

|  |  |
| --- | --- |
| **Gjæringstemp.:** | **Liter til gjæring:** |

**Etter 7 dager:** *1 kg Mango puré*

**Tilsetting 2** - *Tørrhumle (*25g Ekuanot,   
25g Lemondrop, 25g Mosaic*)***Etter 9 dager:**

**“Coldcrash”** anbefales for å kunne la humlen bunnfelle raskt og effektivt før tapping på fat eller flaske.  **Etter 10 dager:**

* Målt FG
* Ølet flasket/fatet

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **FG:** | **ABV:** | **Tappedato:** |

|  |
| --- |
| **Notater** |

**Enkel feilsøking**

**Det plopper ikke i gjærlåsen:**

Frykt ikke. CO2 kan lekke ut andre steder. Ta heller en SG-måling og se om tallet er lavere enn OG-målingen.  
 **Jeg traff ikke OG**

Våre ølsett er beregnet ut i fra 75% effektivitet. Sørg for god sirkulasjon under mesking, ved røring eller pumpe.

**Jeg traff ikke FG**

Vanligvis skyldes dette at mesketemperaturen var for høy eller at du brukte for lite gjær. Noter det til neste gang. Husk oksygenering og gjærnæring.