

# American IPA

Allgrain, 25 liter

*“Finest American IPA er en klassisk amerikansk IPA med en fin rygggrad av malt, markert bitterhet og aroma av grapefrukt, fersken og harpiks. En suveren IPA du ikke blir lei av og kan brygge igjen og igjen.”*

Forventet resultat:

OG: <b>1.063-67</b>	FG: <b>1.010-13</b>
<b>74 IBU</b>	ABV: <b>7%</b>
<b>15 EBC</b>	Effektivitet: <b>75%</b>

## Malt:

6,1 kg Best Pale Malt, 5 EBC  
300 g Best Munich Malt Dark, 25 EBC  
300 g Crisp Crystal 100, 100 EBC  
Totalt: 6,7 kg

## Humle:

**Pose 1:** 30g Chinook 12%, 60 min  
**Pose 2:** 60g Simcoe 13%, 15 min.  
**Pose 3:** 100g Ekuanot 7,1%, 2 min.  
**Pose 4:** 25g Chinook, 25g Simcoe, 25g Ekuanot, tørrhumle  
Totalt: 265 g

## Anbefalt gjær:

Safale US-05  
White Labs WLP001  
White Labs WLP007  
Du trenger omtrent 290 milliarder celler.

## Vi anbefaler:

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

Klarningsmiddel. Gir klarere øl ved å øke utfellingen av proteiner.

Rehydrering av tørrgjær: I en desinfisert beholder tilsettes 1 dl vann på ca. 25-30 °C per pakke tørrgjær. La det trekke i 20 min, deretter røres det inn og er klart til bruk.

Gjærstarter til fersk gjær:  
Sjekk vår gjærstarterguide på [bryggselv.no/blogg/gjaerstarter/](http://bryggselv.no/blogg/gjaerstarter/)

## Mesking:

Du kan meske på flere måter. Det enkleste er en enstegs infusjonsmesk:

65°C i 60 min, 78°C i 5 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 20 liter meskevann.

## Beregning av skyllevann

Målet er et kokevolum på ca. 30 liter. Anslagsvis kan du skylle med ca. 17 liter vann på 79°C. Noter det ned og gjør eventuelle justeringer neste gang.

## Koking:

Dette settet kokes i 90 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!

14 dager på 18-21°C

*Husk å oksygenere vørteren ved resting, 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 6 gram sukker per liter ferdig øl.

## Tapping på fat:

Dette ølet bør ha 2,7 volumer CO<sub>2</sub>.

## 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

65°C i 60 min, 78°C i 5 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 77°C
- Ferdig mesket
- Ferdig skylt

### Koking

I 90 minutter, tilsett humle underveis:

Kokestart kl.:

Antall liter til kok:

- Pose 1:** 60 min
- Pose 2:** 15 minutter
- Tilsatt gjærnæring og klarningsmiddel, 15 minutter
- Vørterkjøler desinfisert under kok, 15 minutter
- Pose 3:** 2 minutter

### 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:

- Tilsatt Pose 4 - tørrhumle

### Etter 14 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.