

Levemann CIPA

Levemann serien

Ei fruktig citrusbome av dimensjonar, denne IPAen er i ein egen klasse, og det er ikkje utan grunn dette er eit av vårt mest populære ølsett. Citra er rekna som ein av dei mest effektive humlene å tørrhumle med, og det kjennes her. Med tonar av citrus, grapefrukt, mango og tropiske frukter, blir dette fort ein favoritt.

MALT

Pale Ale malt
Vienna malt
Melanoidin malt
CARAHELL
CARARED
Totalt 7,50 kg malt.

Estimerte Verdiar Ved 75 % TEF

PBG: 1.055-60 liter	Volum: 22-25
OG: 1.064-69	IBU: 67
FG: 1.014-17	EBC: 18
ABV: 6,8 %	TEF: 75 %



HUMLE

Bitterhumle til 47 IBU, siste 60 min av kok.
16g Citra, siste 15 min av kok.
16g Citra, siste 10 min av kok.
35g Citra, siste 5 min av kok.
60g Citra tørrhumle siste 7 dagar av gjæring.

Mesking & skylling

Mesk med 2-3 liter vatn per kg malt.
Mesk inn med 18 liter vatn og dersom mesken blir for tykk, tilsett litt vatn og rør til du har ein passe tjukk og klumpfri velling.

Mesk på 66°C i 60 min.
Mesk ut på 74°C i 10 min.
Skyll med vatn på 78°C til du har ca. 28 liter, eller har nådd pre-boil gravity (PBG).

Koking & Kjøling

Kok i 60 min.
Tilsett humle som angitt på pakkane, av gjenværende koketid.

Kjøl ned til 20°C og tapp over på gjæringskar. Når man tapper over kan man godt la det plaske for å få inn luft som gjæren trenger. Med lokket på, rist godt for å få inn mest mulig luft, eller bruk oksygen direkte via ein brusstein, til ca. 12ppm.

Gjæring & Flasking

Tilsett posen(e) med US-05 gjær.
Gjæres på 18-22°C i 14 dagar.

Tilsett posen med tørrhumle siste 7 dagane av gjæring.

For karbonering på flaske: Tilsett 6g sukker per liter ferdig øl og la flaskene ettergjære i ca. 14 dagar i romtemperatur, settes deretter kaldt.

FORKLARING AV FORKORTELSAR

PBG = Pre-Boil Gravity (vørtertetthet før koking)
OG = Original Gravity (vørtertetthet før gjæring)
FG = Final Gravity (vørtertetthet etter gjæring)
IBU = International Bittering Units (bitterhet)
EBC = European Brewing Convention (farge)
ABV = Alcohol By Volum (alkoholinnhold i prosent)
TEF = Total Effektivitet (utbytte i prosent)

TIPS & ANBEFALINGAR

Tilsett gjærnæring og klarningsmiddel siste 15 min av koketid. Bruker du dyppkjølar kan denne settas i samtidig slik at denne blir desinfisert.

Rehydrer tørrgjær i ein sanitær behaldar med ca. 1dl vatn på 25-30°C per 10g gjær. La den først trekke 20-30 min før du rører ut og tilsette i gjæringskaret.

IPA er ferskvare, og er best rett etter det er klart. Humlesmak, aroma og bitterhet avtar med tid. Egna glas for dette ølet er Spiegelau IPA glas.

CIDERCOMPAGNIET AS © 2018 www.cidercompagniet.no
www.facebook.com/cidercompagniet
Epost: post@cidercompagniet.no Tlf: 944 93 500

CIDERCOMPAGNIET

