

# Crazy Hazy - NEIPA

Allgrain, 25 liter

Dette er en New England IPA eller Juicy IPA. Store mengder humle på slutten av bryggingen gir en fruktig smak med lav bitterhet. Havre og hvete gir en fyldig og kremete munnfølelse. Dette ølet burde tilfredsstille de fleste humle hoder.

Forventet resultat:

OG: <b>1.066</b>	FG: <b>1.017</b>
------------------	------------------

**32 IBU**

ABV: **6,4%**

<b>8 EBC</b>	Effektivitet: <b>75%</b>
--------------	--------------------------

## Malt:

5,5 kg Viking Pils Malt  
0,5 kg Oats Flaked  
0,5 kg Wheat Flaked  
0,2 kg Carapils  
0,2 kg Viking Wheat Malt  
0,1 kg Viking Munich Light  
*Totalt: 7 kg*

## Humle:

1: 40 g Citra 4,0%, 5 min  
2: 44 g Citra 4,0 % Hopstand 80°C 30 min  
3: 44 g Mosaic 12,0 % Hopstand 80°C 30 min  
4: 116g Citra 4,0 % Dag 9  
5: 56 g Mosaic 12 % Dag 9

*Totalt: 300 g*

## Anbefalt gjær:

2 pakker Fermoale New-E

## 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:

*67°C i 60 min, 78°C i 10 min.*

Hvor mye vann du skal bruke avhenger av utstyret ditt:

## Beregning av meskevann

Antall liter meskevann varierer ut ifra utstyret du bruker. Er du usikker kan du ta utgangspunkt i 22 liter meskevann.

## Beregning av skyllevann

Målet er et kokevolum på ca. 30 liter. Anslagsvis kan du skylle med ca. 13 liter vann på 78°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!

14 dager på 21°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 6 gram sukker per liter ferdig øl.

## Tapping på fat:

Dette ølet bør ha 2,5 volumer CO<sub>2</sub>.

## Lagringstid:

Først 2 uker i romtemperatur for karbonering.



## På bryggedagen:

Navn:

Bryggedato:  Batchnummer:

### Forberedelser

- Vannmengde målt opp
- Vannjusteringer målt opp
- Alt bryggeutstyr rengjort
- Blandet rengjøring
- Alle ventilene er lukket
- Fylt opp meskevann

### Mesking

67°C i 60 min, 78°C i 10 min.

Antall liter meskevann	Antall liter skyllevann	Målt mesketemp.	Meskestart kl.
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

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

### Koking

I 60 minutter, tilsett humle underveis:

Kokestart kl.:	Antall liter til kok:
<input type="text"/>	<input type="text"/>

- Humle 1: 5 minutter
- Tilsatt gjærnæring 15 minutter
- Vørterkjøler desinfisert under kok, 0 minutter
- Vørter kjølt ned til 80°C
- Humle 2 & 3: Hopstand 80°C 30 min

### 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 9 dager:

- Humle 4 & 5

### 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

Dette ølsettet 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.