Ølbrygning – IPA

Opskrift IPA

Lækker humlet IPA, der er god og kraftig.

OG: 1050, FG: 1018

Malten mæskes ved 65 - 68 grader i 60 min. & 75 grader i 15 min.

Humle:
Bitterhumle Cascade : 50 gram humle i 60 min.
Smagshumle Cascade: 25 gram i 30 min
Aromahumle Cascade: 25 gram i 5 min

Gær:
Tørgær: SafAle S-04 18-22 grader

Husk hos Brygladen finder du alt til ølbrygning - Vi har alt til din næste hjemmebryg