

# Levemann IPA

## Levemann serien

Eit friskt og godt øl med ein behagelig og rein bitterhet. Bitterheten er støtta opp av ein solid maltbase og ølet framstår som veldig balansert, med tonar av sitrus, grapefrukt, barnål og lett karamellsødme.

## Estimerte Verdiar Ved 75 % TEF

PBG: 1.048-53	Volum: 22-25 liter
OG: 1.056-61	IBU: 55
FG: 1.012-14	EBC: 21
ABV: 6,0 %	TEF: 75 %



## MALT

Pale Ale malt  
Munich malt 1  
CARAMUNICH 3  
CARARED

Totalt 6,60 kg malt.

## HUMLE

Bitterhumle til 42 IBU, siste 60 min av kok.  
18g Chinook, siste 15 min av kok.  
20g Cascade, siste 5 min av kok.

Dersom det ønskes meir humlesmak og aroma, så kan ølet tørrhumles med for eks. 50g Cascade, Centennial eller Amarillo

## Mesking & skylling

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

Mesk på 65°C i 60 min.

Mesk ut på 77°C i 10 min.

Skyll med vatn på 78°C til du har ca. 29 liter, eller har nådd pre-boil gravity (PBG).

## Koking & Kjøling

Kok i 90 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 S-04/US-05 gjær.  
Gjæres på 18-22°C i 14 dagar.

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 (25-30°C) per 10g gjær. La den først trekka 20-30 min før du rører ut og tilsetter i gjæringskaret.

Egna glas for dette ølet er engelsk eller amerikansk pintglas, eller eit vanlig halvliterglas.

CIDERCOPAGNIET AS © 2018 [www.cidercompagniet.no](http://www.cidercompagniet.no)

[www.facebook.com/cidercompagniet](https://www.facebook.com/cidercompagniet)

E-post [post@cidercompagniet.no](mailto:post@cidercompagniet.no) Mob. 944 93 500

# CIDERCOPAGNIET

