

MANGOFEBER

DIPA	Volym vört efter kok: 25 liter Mäskutbyte: 75%	ABV: 8,0 %
------	---	-------------------

OG 1,072 FG 1,013 IBU 47 SRM 4	Pinnen behövde inte resa långt då Brekeriet lät den hänga kvar ett tag i Skåneland och skickade den 25 kilometer norrut. Med denna humlebomb startade Marcus Hjalmarsson och hans Brewski trenden med frukt-IPA i Sverige. Brewski skriver själv så här om dubbel-IPA: "It is said that your first born will always carry a special place in your heart. As our first beer ever, <i>Mangofeber</i> has conquered tastebuds male and female, old and young, national and foreign. While we admit to always evolving this beer, our sole intent is to fine tune our tropical darling, making it a worthy tribute to everyone that has supported us from the very beginning. Fruits off to you, mates!"
---	--

MALT

Sort	Andel (%)	Mängd (kg)
Pilsnermalt	77	5,86
Carapils® (Weyermann)	12,8	0,97
Pale Wheat Malt	6,4	0,49
Flaked Oats	3,8	0,29

MÄSKSCHEMA

Rast	Temperatur (°C)	Tid (min)
Försockringsrast	67	60

HUMLE

Sort	Alfasyra (%)	Mängd (g)	Koktid (min)	IBU
Chinook	13	3	FW	2,5
Chinook	13	125	WP	ca 44
Citra	12	125	DH	-
Mosaic	12,5	125	DH	-

FRUKT

Tillsätt 20 g/L (500 g i 25 liter) pastöriserad mangopuré eller färsk frusen mango 1-2 grader Plato innan FG. (Motsvarande SG 1,021-1,017).

JÄST

London Fog WLP066 eller Safale S-04

Primärjäsning: 7 dagar vid 18-21°C.

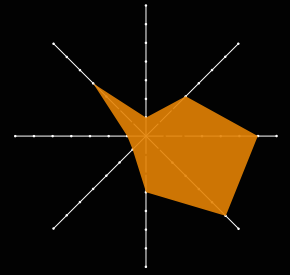
Sekundärjäsning: cirka 2 veckor vid 18°C.

Buteljering: Kolsyra till 2,6 volymer CO₂ (169 gram socker för 25 liter öl om du flaskjäser.

DH = Dry Hopping

WH = Whirlpool

* FW = First Wort Hopping



Rostighet 1
Fyllighet 3
Beska 6
Humlearom 6
Estrar/fruktighet 3
Fenoler/kryddighet 1
Syrighet 1
Alkohol 4

