



FELLOWSHIP OF THE BREW

OPPSKRIFT

Malt (4.4 Kg)	
- Pale ale malt	3.7 kg - 85%
- Flaka hvete	440gr - 10%
- Råhvete	220 gr - 5%
Humle	
- Citra	100gr - 5 gr / liter
- BRU-1	100gr - 5 gr / liter
Gjær	
- WLP066	1 pakke - 11gr / 20 liter

BRYGGING

Mesketemperatur	70 grader
Mesketid	60 minutter
Koketid	60 minutter
Gjæringstemperatur	20 grader
Gjæringstid	14 dager

- Beregn meskevann for 4.4kg malt.
- Meskes ved 70 °C i 60 min. Ingen utmesk.
- Varm opp skyllevann til 76 °C og skylk mesken.
(Antall liter skyllevann varierer, men det er ønsket 30 liter til kok)
- Kok i 60 minutter, tilsett gjærnæring når det er 15 minutter igjen, og kok humle når det er 5 min igjen av kok.
- IKKE TILSETT KLANINGSMIDDEL.
- Etter 60 min med koking start nedkjøling av vorter.
- Overfør vorter til gjæringskaret ved 20 grader
- Tilsett gjær ved 20 °C.
- Tørhumle tilsettes direkte i gjæringskaret på dag 5.
- Kjøl ned etter beste evne, så gjær og tørhumle synker til bunns før tapping og karbonering.

Nøkkeltall:

OG (Original gravity)	1.052
FG (Final Gravity)	1.013
IBU	12
EBC	9-10

Dette tar utgangspunkt i 75% effektivitet i bryggeprosessen

LITT INFO

Fellowship of the brew er ett konsept hvor alle kan delta. Om du er ny som hjemmebrygger, eller har mange års erfaring og ikke liker å følge en oppskrift slavisk.

Grunnoppskriften er en enkel og grei Hazy Pale Ale, med gode humler og fruktig smak. Om du ønsker å justere på oppskriften til eget ønske, er dette konseptet for deg. Her oppfordrer vi til å justere, leke og brygge, og ikke minst skryte av det i etterkant :)

Maltsammensetning er enkel, men velprøvd. Her er ikke leverandør spesifisert, så du kan bruke din favorittmalt. Men det oppfordres på det sterkeste å velge Norsk-produsert. Gjæren som er valgt, er valgt for enkel tilgang og bruk.

White Labs WLP066 får man som både tørgjær, og fersk gjær, men om du ønsker å bruke din favorittgjær, eller prøve noe helt nytt, så gjør det!

Det samme gjelder humle. Bruk mer, velg å tilsette på andre tidspunkt enn foreslått, lek og bruk felleskapet for ideer.

Oppskriften er satt sammen for å være tilgjengelig for alle. Det er dette alt handler om. -Felleskapet.

Om du har en instagram eller facebook konto, så ta noen bilder, lag en liten film, og legg ut. Del dine opplevelser og husk å tagge @fellowshipbrew.beer

Legg også gjerne igjen ett bilde og en kommentar på nettsiden www.fellowshipbrew.beer.

Godt felleskap og godt brygg!

VANNJUSTERING

Ca2+ (Kalsium)	140 ppm
Mg2+ (Magnesium)	18 ppm
Na+ (Natrium)	25 ppm
Cl- (Klorid)	54 ppm
S042- (Sulfat)	282 ppm
HC03- (Bikarbonat)	109 ppm