

# Barth Haaze

X1.0

## Fresh Wort Kit

1. Brygg 2. Gjær 3. Tapp



20 LITER

# BARTH HAAZE

## X1.0

Estimerte verdier

Alc %: 6%

OG: 1.060

FG: 1.014

IBU: 50

EBC: 9

### FRESH WORT KIT

#### Gratulerer med ditt valg av Fresh Wort Kit!

Vi har brygget og kokt vørteren på Arendals Bryggeri, slik at vørteren er helt fiks ferdig og klar til bruk!

Klar... ferdig... gjær!

### INNEHOLDER

1 pose	Fersk vørter*
105g	Tørrhumle 1 (Mosaic+Azacca)- Tilsettes dag 4
105g	Tørrhumle 2 (Mosaic+Azacca)- Tilsettes dag 7
2 pk	LalBrew Verdant IPA

\*Posen inneholder sedimenter som kan følge med over i gjæringskaret, uten at det forringer resultatet.

### VEILEDNING

1. Hell vørteren i beholderen den skal gjæres på.
2. Fyll opp med 5 liter vann
3. Tilsett gjær - anbefalt gjæringstid 14 dager
4. Tilsett 1. tørrhumle etter 4 dager
5. Tilsett 2. tørrhumle etter 7 dager
6. Tapp det ferdige ølet på fat eller flasker.

Anbefales å bruke fat!

## NYTTIG INFORMASJON

Gjæringstemperatur **20°C**  
Ant. dager for utgjæring **14 dager**

### Anbefalt:

Modningstid **1 uker**  
Serveringstemperatur **5°C**  
Karb.sukker ved flasking **6g pr liter**  
CO2 Volum **2,3 Vol**

## TIPS

NEIPA blir veldig fort oksidert, unngå derfor all kontakt med oksygen etter påbegynt gjæring.

\*\*Husk å flushe med CO2 etter tørrhumling.

Benytt lukket overføring til fat.



### Klipp ut!

Den passer i  
Bishop Tap Handle  
Art: 103171

## BRYGGERLOGG

Batchnr: \_\_\_\_\_

Brygget dato: \_\_\_\_\_

OG: \_\_\_\_\_

FG: \_\_\_\_\_

Tørrhumlet dag: \_\_\_\_\_

Til gjæring, L: \_\_\_\_\_

Gjæringstemp.: \_\_\_\_\_

Til flasking, L: \_\_\_\_\_

Sukker, karbon: \_\_\_\_\_

Alkohol %: \_\_\_\_\_

Notater: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## MIN KARAKTER

1

2

3

4

5

### Instruksjon

Se video og beskrivelse for  
Fresh Wort Kit



[olbrygging.no/tips/freshwortkit](http://olbrygging.no/tips/freshwortkit)

Utviklet og produsert  
av Ølbrygging AS  
i Grimstad, Norge

