

Recept Djungel DIPA 25 L

Mäskning 90 minuter 63 grader

7 kg Pilsner
1 kg Munich
1 kg Cara Plus 100

Kok 90 minuter

30 gr Chinook 90 min.
30 gr Chinook 15 min.
100 gr färska Granskott 15 min.
1 kg socker 15 min.
500 gr Ananas 15 min.
300 gr Papaya 15 min.
300 gr Mango 15 min.
40 gr Chinook 0 min.

Jäsning 22 grader 8 dagar.

2 pkt us-05

Sekundär

50 gr Citra 4 dagar.
50 gr Cascade 4 dagar.
Pure av 1 ananas samt 2 mango i humlestrumpa 4 dagar.

Tvångskarbonering på fat hög kolsyrehalt.

Tappning 10 L till flaska

Ca 800 gr mango juice framställd genom att mixa mogen mango med vatten som sedan silas. Mängd efter egen smak och hur mogen mangon är. Kyl öl och juice till 0 grader innan det blandas för att undvika att kolsyran och öl försvinner i en fontän.



Varning för flasksprängning samt fontäner.

Trots att mango har låg jäsbarhet samt den höga alkohol/Co2 halten finns det risk att jästen vaknar till liv i flaskan. Tappa därför gärna på champagneflaska eller fat som tål högt tryck och förvara svalt. Lagras på egen risk.