

## Beregning af Bitterhed

Bitterhed (IBU)

Har du brygget/lavet en øl som sidder lige i skabet og påtænker at brygge den igen er det vigtigt at bitterheden også kaldet IBU er den samme igen.

Bitterheden på humle kan godt varieres også selvom det er samme humle sort fra gang til gang.

Bitterheden måles i IBU (International Bittering Units)

IBU i forskellige øl typer :

Normal dansk pilsner ligger på ca. 15 IBU

Tjekkisk pilsner typisk mere bittert på 35 ? 45 IBU

Indian Pale Ale typisk på 65 ? 70 IBU

For at kunne opnå samme smag/bitterhed i din øl så den er ens hver gang skal du bruge en lille formel til at regne ud hvor meget humle du skal koge med, hvis opskriften du følger er lavet med en humle med en bitterhed på 6% men den humle du har købt kun er på 4% skal der i sagens natur mere humle i når du koger.

Eks :

$(x + / =)$

35 g. humle 6% i 90 min er = 28 i bitterhed (IBU)

35 g. humle 4% i 90 min giver kun 19 i bitterhed (IBU)

$$35 \times 6 = 210 / 4 = 52 \text{ g}$$

Så ved en humle på 4% skal du bruge 52g for at få samme bitterhed på 28 IBU i din øl.