

Belgisk

WIT



20 LITER

BELGISK WIT

OG*: 1.048
FG: 1.011
IBU: 12
EBC: 7
*Estimert



MALT 4,4 KG

| | |
|--------|-------------|
| 2,4 kg | Pilsnermalt |
| 1,7 kg | Hvetemalt |
| 0,3 kg | Speltmalt |



HUMLE

| | | |
|------|-------|------------|
| 10 g | Perle | kok 90 min |
| 20g | Saaz | kok 10 min |



ANDRE TILSETNINGER

| | | |
|-----|---------------|-----------|
| 25g | Pomeransskall | kok 5 min |
| 10g | Korianderfrø* | kok 5 min |



GJÆR

| | |
|------|---------------------|
| 1 pk | Belgian Wit M21 10g |
|------|---------------------|

NYTTIG INFORMASJON

| | |
|--------------------------|-------------------|
| Mesketemperatur | 65°C |
| Mesketid | 60 min |
| Koketid | 90 min |
| Gjæringstemperatur | 20°C |
| Ant. dager for utgjæring | 5-14 dager |

Anbefalt:

| | |
|--------------------------|--------------------|
| Lagringstid | 1 mnd |
| Serveringstemperatur | 7°C |
| Karb.sukker ved flasking | 8g pr liter |

TIPS

***Korianderfrø** knuses i en morter før tilsetning.

Vi anbefaler å bruke humlepose til pomeransskall og korianderfrø for å unngå tett kran og pumpe.

Dette ølet passer godt til fisk og skalldyr



Klipp ut!

Den passer i
Bishop Tap Handle
Art: 103171

O.G:

F.G:

ABV:

Brygget dato:

Notater:

BRYGGERLOGG

Batchnr: _____

Brygget dato: _____

Temp malt: _____

Temp vann: _____

Temp mesk: _____

OG: _____

FG: _____

Meskevann: _____

Skillevann, L: _____

Til gjæring, L: _____

Til flasking, L: _____

Sukker, karbon: _____

Alkohol %: _____

MIN KARAKTER

1 2 3 4 5

BREWFATHER

Et godt hjelpemiddel for å opprette og følge oppskrifter. Alle våre oppskrifter ligger tilgjengelig i Brewfather.

Scan QR-koden her for link til denne oppskriften:



BRYGGETIPS

Scan QR koden for mer informasjon og flere bryggetips:



Utviklet og produsert av Ølbrygging AS i Grimstad, Norge

