



# DRY IRISH STOUT



20 LITER

# DRY IRISH STOUT

Estimerede verdier

Alc %: 4,1%

OG: 1.042

FG: 1.011

IBU: 36

EBC: 86



## MALT 4,4 KG

|         |                                 |
|---------|---------------------------------|
| 3 kg    | Maris Otter Pale Ale            |
| 0,7 kg  | Chateau Chit Barley malt Flakes |
| 0,4 kg  | Chateau Roasted Barley          |
| 0,17 kg | Carafa Special III              |
| 0,13 kg | Carawheat                       |



## HUMLE

|     |                   |            |
|-----|-------------------|------------|
| 15g | Magnum            | kok 60 min |
| 20g | East Kent Golding | kok 15 min |



## GJÆR

|      |                          |
|------|--------------------------|
| 1 pk | LalBrew Nottingham Yeast |
|------|--------------------------|



# DRY IRISH STOUT



## NYTTIG INFORMASJON

|                          |                 |
|--------------------------|-----------------|
| Mesketemperatur          | <b>65°C</b>     |
| Mesketid                 | <b>60 min</b>   |
| Koketid                  | <b>60 min</b>   |
| Gjæringstemperatur       | <b>20°C</b>     |
| Ant. dager for utgjæring | <b>14 dager</b> |

### Anbefalt:

|                          |                    |
|--------------------------|--------------------|
| Modningstid              | <b>6 uker</b>      |
| Serveringstemperatur     | <b>8°C</b>         |
| Karb.sukker ved flasking | <b>5g pr liter</b> |

## TIPS

### David Heath:

Please note the higher drinking temperature. This will allow the full flavour profile to be enjoyed!



### Klipp ut!

Den passer i  
Bishop Tap Handle  
Art: 103171

## BRYGGERLOGG

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

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

Temp malt: \_\_\_\_\_

Temp vann: \_\_\_\_\_

Temp mesk: \_\_\_\_\_

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

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

Meskevann: \_\_\_\_\_

Skyllvann, L: \_\_\_\_\_

Til gjæring, L: \_\_\_\_\_

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

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

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

O.G:

F.G:

ABV:

Brygget dato:

Notater:

## 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

