



**FABULOUS
★ FAKE ★**



**LITE ALKOHOL,
MYE SMAK!**



20 LITER

FABULOUS FAKE

Estimerede verdier

Alc %: 0,9%

OG: 1.026

FG: 1.019

IBU: 13

EBC: 6



MALT 2,2 KG

1,9 kg	Pale Ale Malt
0,1 kg	Chateau Acid
0,1 kg	Chateau Cara Clair
0,1 kg	Munich malt



HUMLE

10g	Mosaic
30g	Centennial
60g	Mosaic



ANDRE TILSETNINGER

100g	Laktose tilsettes i kok*
------	-----------------------------



GJÆR

1 pk	LalBrew ESB, London English-Style
------	--------------------------------------

NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	79°C
Mesketid	75 min
Koketid	60 min
Mengde til gjæring	20L
Gjæringstemperatur	20°C
Ant. dager for utgjæring	14 dager

Anbefalt:

Lagringstid	2 uker
Serveringstemperatur	5°C
Karb.sukker ved flasking	6g pr liter
CO2 Volum	2,4 Vol

TIPS

Vær obs på mesketempen på 79°C!

*Laktose tilsettes i løpet av koketiden, minst 15 min før kokeslutt slik at det får løst seg opp ordentlig før nedkjøling.



Klipp ut!
Den passer i
Bishop Tap Handle
Art: 103171

O.G:

F.G:

ABV:

Brygget dato:

Notater:

BEREGNET VANNMENGDE

Ved bruk av Brewzilla 35 Gen 4

Meskevann: **9,54 L**

Skyllevann: **17,98 L**

NB: Beregning av vannmengde vil variere på forskjellige bryggeapparater. Vennligst sjekk instruksen for din maskin for korrekt utregning

TEMPERATURBEREGNING

Inmesk/oppstart: **84°C***

Mesk: **79°C**

Utmesk/skylling: **79°C**

* Beregnet slik at temperatur synker til korrekt mesketemperatur når maltet tilsettes

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

