

FARM HOUSE ALE



20 LITER

FARMHOUSE ALE

Estimerte verdier

Alc %: 7%

OG: 1.063

FG: 1.010

IBU: 30

EBC: 11



MALT 6 KG

5 kg	Pale ale malt
0,8 kg	Corn, flaked
0,2 kg	Wheat, flaked



HUMLE

10g	Magnum	kok 60 min
40g	Amarillo	kok 5 min
20g	Simcoe	kok 5 min
40g	Amarillo	kok 0 min



GJÆR

1 pk	LalBrew Abbaye Belgian
------	------------------------

NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	64°C
Mesketid	60 min
Koketid	60 min
Gjæringstemperatur	20°C
Ant. dager for utgjæring	14 dager

Anbefalt:

Modningstid	4-6 uker
Serveringstemperatur	7°C
Karb.sukker ved flasking	6g pr liter
CO2 Volum	2,5 Vol

TIPS

Prøv gjerne høyere gjæringstemperatur dersom du ønsker mer fruktighet fra den belgiske gjæren. Den tåler opptil 25°C!

FARM HOUSE ALE



Klipp ut!

Den passer i
Bishop Tap Handle
Art: 103171

BRYGGERLOGG

Batchnr: _____

Brygget dato: _____

Temp malt: _____

Temp vann: _____

Temp mesk: _____

OG: _____

FG: _____

Meskevann: _____

Skyllevann, 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 Ølbygging AS i Grimstad, Norge

