

festbier

märzen

20 LITER

FESTBIER MÄRZEN

Estimerede verdier

Alc %:	5,8%
OG:	1.056
FG:	1.012
IBU:	21
EBC:	12,2



MALT 5,3 KG

4,2 kg	Pilsner malt
0,9 kg	Chateau Munich malt
0,2 kg	Chateau Cara Clair malt



HUMLE

10g	Magnum	Kok 60 min
20g	Mittelfruh	Kok 15 min
25g	Mittelfruh	Kok 5 min



GJÆR

2 pk	SafLager German Lager S-189
------	-----------------------------

NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	66°C
Mesketid	60 min
Koketid	60 min
Gjæringstemperatur	10°C
Ant. dager for utgjæring	5-14 dager

Anbefalt:

Modningstid	6 uker
Serveringstemperatur	6°C
Karb.sukker ved flasking	6g pr liter

TIPS

Dette er ølet som blir servert på oktoberfesten i München hvert år. Den er vanlig å lage på våren slik at den er klar til oktober.

Slikt øl står tradisjonelt fint til grillet kylling, svin og fisk. Samt pølser, pretzels/saltstenger og snacks.



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

