



20 LITER

FREDAGSPILS

Estimerte verdier

Alc %: 4,7%

OG: 1.047

FG: 1.011

IBU: 24

EBC: 7



MALT 4,15 KG

4 kg Pilsner malt
0,15 kg Château Cara Clair



HUMLE

10g Magnum kok 60 min
20g Perle kok 5 min



GJÆR

2 pk Fermentis S-189 SafLager 11,5g

Beregning av vannmengde vil variere på forskjellige bryggeapparater.

Vennligst sjekk instruksen for din maskin for korrekt utregning.

NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	66°C
Mesketid	60 min
Koketid	60 min
Gjæringstemperatur	11°C
Ant. dager for utgjæring	21 dager

Anbefalt:

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

TIPS

Vi anbefaler å gjære under trykk for best mulig resultat.

Les mer om gjæring under trykk her:



olbrygging.no/tips/trykkgjaering



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 %: _____

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

