



BONSAK
gårdsmalteri

Julegått



20 Liter

JULEGÅTT

Estimerte verdier

Alc %:	6,3%
OG:	1.064
FG:	1.016
IBU:	30
EBC:	28



MALT 6,1 KG

5,3 kg	Fairytale Ale Bonsak Gårdsmalteri
0,5 kg	Special N Bonsak Gårdsmalteri
0,3 kg	Triple Melanoidin Bonsak Gårdsmalteri



HUMLE

15g	Magnum	Kok 90 min
30g	East Kent Golding	Kok 5 min



GJÆR

2 pk	Fermentis US-05 Safale
------	------------------------

NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	65°C
Mesketid	60 min
Koketid	90 min
Gjæringstemperatur	19°C
Ant. dager for utgjæring	14 dager

Anbefalt:

Modningstid	2-6 mnd
Serveringstemperatur	8-10°C
Karb.sukker ved flasking	6g pr liter
CO2 Volum	2,4 Vol

TIPS

Julegått er et elegant juleølsett med norsk spesialmalt.

Ølet passer utmerket til høytidens tradisjonelle matretter.



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

