

Let som en plett

LITE

PILSNER

20 LITER

LITE PILSNER

Estimerte verdier

Alc %:	5,3%
OG:	1.037
FG:	0.997
IBU:	11
EBC:	6



MALT 3,3 KG

2,8 kg	Pilsner malt
0,5 kg	Chateau Acid malt



HUMLE

50g	Wai-iti	kok 15 min
50g	Wai-iti	kok 0 min



ANDRE TILSETNINGER

15 ml	Amigase Mega L	Tilsettes i gjæringskaret dag 5*
-------	----------------	----------------------------------



GJÆR

2 pk	LalBrew Diamond Lager
------	-----------------------

NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	63°C
Mesketid	60 min
Koketid	60 min
Gjæringstemperatur	11°C
Ant. dager for utgjæring	21 dager

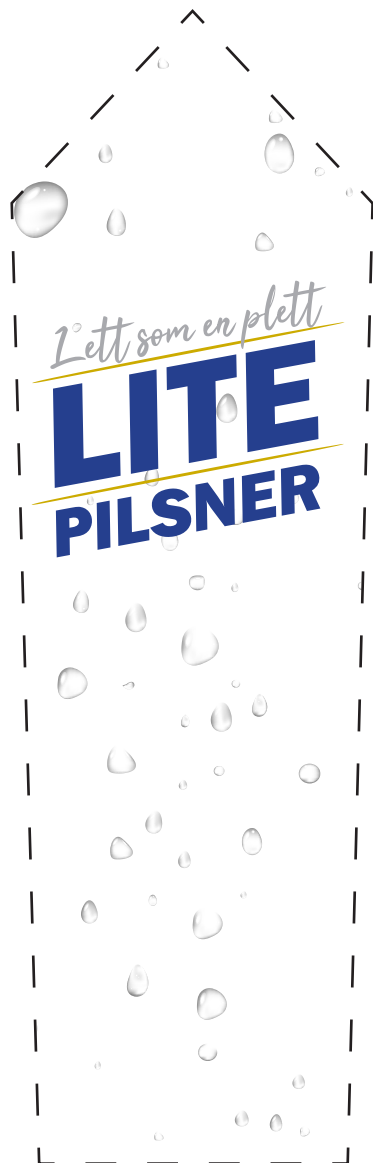
Anbefalt:

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

TIPS

*Tilsett Amigase Mega L i gjæringskaret fra dag 5. Enzymet omdanner komplekse sukkerarter til gjærbart sukker, og vil derfor restarte gjæringen.

Næringsinnhold pr 100g:
karbohydrater ca 0,9g



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

BRYGGERLOGG

Batchnr: _____

Brygget dato: _____

Temp malt: _____

Temp vann: _____

Temp mesk: _____

OG: _____

FG: _____

Meskevann: _____

Syllevann, 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

