



# LONDON PORTER

20 LITER

# LONDON PORTER

Estimerede verdier

Alc %: 5%

OG: 1.054

FG: 1.016

IBU: 35

EBC: 59



## MALT 5,2 KG

4 kg	Pale Ale malt
0,6 kg	Brown malt
0,49 kg	Crystal Dark
0,11 kg	Carafa III



## HUMLE

50g	East Kent Golding	kok 60 min
15g	East Kent Golding	kok 10 min



## GJÆR

1 pk	Fermentis S-04 11,5g
------	----------------------

## NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	<b>65°C</b>
Mesketid	<b>60 min</b>
Koketid	<b>60 min</b>
Gjæringstemperatur	<b>20°C</b>
Ant. dager for utgjæring	<b>14 dager</b>

### Anbefalt:

Modningstid	<b>6 uker</b>
Serveringstemperatur	<b>8°C</b>
Karb.sukker ved flasking	<b>6g pr liter</b>

## TIPS

### David Heath:

Please note the higher drinking temperature. This will allow the full flavour profile to be enjoyed!



### 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

