

Lucky Jack

BRAND



{★} LERVIG

20 LITER

LUCKY JACK

Estimerte verdier

Alc %:	4,7%
OG:	1.046
FG:	1.010
IBU:	36
EBC:	15



MALT 4,34 KG

3,8 kg	Pilsner malt
0,27 kg	Chateau Care Blond
0,27 kg	Chateau Cara Gold



HUMLE

15g	Perle	kok 60 min
15g	Amarillo	kok 15 min
25g	Chinook	kok 5 min
15g	Citra	kok 5 min
20	Citra	Tørrhumle siste 7 dager

} **Samlet i
en pose**



GJÆR

1 pk	Fermentis US-05 11,5g
------	-----------------------

NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	66°C
Mesketid	60 min
Koketid	60 min
Gjæringstemperatur	18°C
Ant. dager for utgjæring	14 dager

Anbefalt:

Modningstid	2 uker
Serveringstemperatur	7°C
Karb.sukker ved flasking	6g pr liter
CO2 Volum	2,3 Vol

TIPS

Gjør seg perfekt i lag med en skikkelig burger!



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 Ølbygging AS i Grimstad, Norge

