



MUNNGØDT

NORSK GÅRDSØL

20 LITER

MUNNGODT NORSK GÅRDSØL

Estimerte verdier

Alc %:	8%
OG:	1.075
FG:	1.013
IBU:	20
EBC:	17



MALT 6,8 KG

6,2 kg	Pale Ale malt
0,5 kg	Dextrin malt
0,1 kg	Caramel malt 100



HUMLE

10g	Magnum	Kok 60 min
25g	Saaz	Kok 15 min



ANDRE TILSETNINGER

20l	Einerlåg i meskevann* (følger ikke med i settet)
-----	---



GJÆR

1 pk	Lallemand (LalBrew) Voss Kveik
------	--------------------------------

Gjæres 3 dager på 40°C (ut stormgjæring),
og videre på 20°C ut gjæringsprosessen.

NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	66°C
Mesketid	60 min
Koketid	90 min
Gjæringstemperatur	40/20°C
Ant. dager for utgjæring	14 dager

Anbefalt:

Modningstid	14 dager
Serveringstemperatur	8-10°C
Karb.sukker ved flasking	6g pr liter

TIPS

*Meske med einerlåg:

Plukk ca en halv bærepose einerkvister (kapp av de ytterste skuddene på greinene)

Tilsettes meskevann på **72 grader** kvelden før eller 1-2 timer før innmesk.

Ta deretter ut einerkvistene og bruk dette vannet til å meske maltet i.



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

