

# PLUTSELIG JUL



20 LITER

# PLUTSELIG JUL

Estimerede verdier

Alc %: 5,8%

OG: 1.060

FG: 1.016

IBU: 35

EBC: 28



## MALT 5,45 KG

4,0 kg Pale Ale malt

0,8 kg Red X

0,4 kg Imperial Malt

0,25 kg Crystal Dark



## HUMLE

10g Columbus kok 60 min

25g Simcoe kok 10 min

40g Cascade kok 5 min



## GJÆR

1 pk LalBrew Nottingham 11g

Beregning av vannmengde vil variere på forskjellige bryggeapparater.

Vennligst sjekk instruksjonen for din maskin for korrekt utregning.

## NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	<b>68°C</b>
Mesketid	<b>60 min</b>
Koketid	<b>60 min</b>
Gjæringstemperatur	<b>18°C</b>
Ant. dager for utgjæring	<b>14 dager</b>

### Anbefalt:

Modningstid	<b>2 uker</b>
Serveringstemperatur	<b>5°C</b>
Karb.sukker ved flasking	<b>6g pr liter</b>

## TIPS

Denne kan jules opp med litt ekstra krydderier etter smak!



### For eksempel:

kardemomme, muskat eller kanel i moderate mengder, ca 10-20g.

Tilsettes siste 10min av kok.



### 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

