



# TASTY LEMON

**20 LITER**

# TASTY LEMON AMERICAN SOUR

Estimerte verdier

Alc %: 4,9%

OG: 1.057

FG: 1.020

IBU: 39

EBC: 6,9



## MALT 4,45 KG

3,9 kg	Pilsner
0,35 kg	Flaket Havre
0,2 kg	Chateau Wheat Blanc



## HUMLE

25 g	Centennial	Kok 20 min
20 g	Citra	Kok 10 min
15 g	Mosaic	Kok 10 min



## ANDRE TILSETNINGER

500 g	Laktose (Milk Sugar) - Tilsett siste 15 min av kok*
15 ml	Sitron Aroma - Tilsettes 2 dager før tapping**



## GJÆR

1 pk	LalBrew Philly Sour - Tilsettes dag 1 (24 °C)***
1 pk	SafAle US-05 - Tilsettes dag 4 (20 °C)

Beregning av vannmengde vil variere på forskjellige bryggeapparater.

Vennligst sjekk instruksen for din maskin for korrekt utregning.

## NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	<b>65°C</b>
Mesketid	<b>60 min</b>
Koketid	<b>60 min</b>
Gjæringstemperatur	<b>24/20°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>7g pr liter</b>

## TIPS

\***Laktose** tilsettes under koketiden slik at det får løst seg opp.

\*\***Aroma** tilsettes 2 dager før tapping. Da vil smaken sitte best.

\*\*\***Philly Sour** gjæres alene i 4 dager på 24°C.  
Etter 4 dager senkes temperaturen til 20°C og så tilsett **US-05 gjær**.



### 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: \_\_\_\_\_

Skyllvann, 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

