



# TRADISJONELT NORSK JULEØL

## Estimerte verdier

Alc %:	6,8%
OG:	1.066
FG:	1.014
IBU:	23
EBC:	35



## MALT 6 KG

2,7 kg	Munich Light
2,7 kg	Pilsner malt
0,5 kg	Chateau Cara Clair
0,1 kg	Chateau Chocolat



## HUMLE

15g	Magnum	kok 60 min
15g	Perle	kok 5 min



## GJÆR

2 pk	Fermentis W-34/70 11g
------	-----------------------

Beregning av vannmengde vil variere på forskjellige bryggeapparater.

Vennligst sjekk instruksen for din maskin for korrekt utregning.

## NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	<b>67°C</b>
Mesketid	<b>60 min</b>
Koketid	<b>60 min</b>
Gjæringstemperatur	<b>11°C/15°C*</b>
Ant. dager for utgjæring	<b>21 dager</b>

### Anbefalt:

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

## TIPS

\*Øk gjæringstemperaturen til 15°C de 3 siste dagene av gjæringstiden



**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

