

# American BLONDE



20 LITER

# AMERICAN BLONDE

## Estimerte verdier

Alc %:	5,6%
OG:	1.050
FG:	1.007
IBU:	17
EBC:	8



## MALT 4,7 KG

3,4 kg	Pilsner Malt
1,0 kg	Chateau Wheat Blanc
0,3 kg	Chateau Cara Clair



## HUMLE

30g	Cascade	Kok 20 min
30g	Cascade	Kok 5 min
30g	Citra	Tørrhumle siste 5 dager*



## GJÆR

1 pk	SafAle American US-05
------	-----------------------

## NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	<b>67°C</b>
Mesketid	<b>60 min</b>
Koketid	<b>60 min</b>
Gjæringstemperatur	<b>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>6g pr liter</b>

## TIPS

\*Tilsett tørrhumlen når det gjenstår 5 dager igjen av gjæringsprosessen.



**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: \_\_\_\_\_

Skyllevann, 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

