



Belgisk

BLOND

20 LITER

BELGISK BLOND

Estimerede verdier

Alc %:	6,6%
OG:	1.057
FG:	1.007
IBU:	24
EBC:	8



MALT 5 KG

4,0 kg	Pilsner malt
1 kg	Hvete malt



HUMLE

10 g	Columbus	kok 60 min
30g	Mittelfrueh	kok 5 min
20g	Tettnang	kok 5 min



GJÆR

1 pk	SafAle BE-256 11,5
------	--------------------

NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	64°C
Mesketid	60 min
Koketid	60 min
Gjæringstemperatur	20°C
Ant. dager for utgjæring	14 dager

Anbefalt:

Lagringstid	1 mnd
Serveringstemperatur	6°C
Karb.sukker ved flasking	6g pr liter
CO2 Volum	2,8 Vol

TIPS

Belgisk gjærpreg, som kan minne om banan, ananas, krydder og litt sylighet. Passer godt til sjømat.



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

