



# Belgisk

## ≡ DOBBEL ≡



20 LITER

# BELGISK DOBBEL

## Estimerede verdier

Alc %:	7,5%
OG:	1.066
FG:	1.009
IBU:	24
EBC:	50



## MALT 5,2 KG

3,8 kg	Pale Ale Malt
0,5 kg	Melanoidin Malt
0,3 kg	Special B
0,3 kg	Hvete Malt
0,3 kg	Havre Malt



## HUMLE

25 g	Tettnang	kok 60 min
40g	Celeia	kok 15 min



## ANDRE TILSETNINGER

0,5kg	Mørkt belgisk kandisukker tilsettes i kok*
-------	---



## GJÆR

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

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>20°C</b>
Ant. dager for utgjæring	<b>5-14 dager</b>

### Anbefalt:

Lagringstid	<b>3 mnd</b>
Serveringstemperatur	<b>9°C</b>
Karb.sukker ved flasking	<b>6g pr liter</b>

## TIPS

\* For å unngå at sukkeret brenner seg fast under kok, anbefaler vi å tilsette det gradvis, mens du rører godt.

Dette ølet passer godt til viltkjøtt.



### 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

