

A collection of stylized line drawings in red and white, scattered across the top and sides of the page. These drawings include hands in various poses (thumbs up, open palms) and feet wearing sandals, suggesting a festive or celebratory atmosphere.

Belgisk

TRIPEL



20 LITER

BELGISK TRIPEL

Estimerte verdier

Alc %: 9,6%

OG: 1.075

FG: 1.002

IBU: 29

EBC: 8



MALT 5 KG

2,9 kg	Pilsnermalt
2,0 kg	Hvetemalt
0,1 kg	Torvrøyk Malt (peated)



HUMLE

20g	Magnum	kok 90 min
40g	Saaz	kok 5 min
40g	Saaz	kok 0 min
20g	Columbus	kok 0 min



ANDRE TILSETNINGER

1 kg	Lyst belgisk kandisukker tilsettes i kok*
------	--



GJÆR

2 pk	Fermentis 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	67°C
Mesketid	60 min
Koketid	90 min
Gjæringstemperatur	20°C
Ant. dager for utgjæring	14 dager

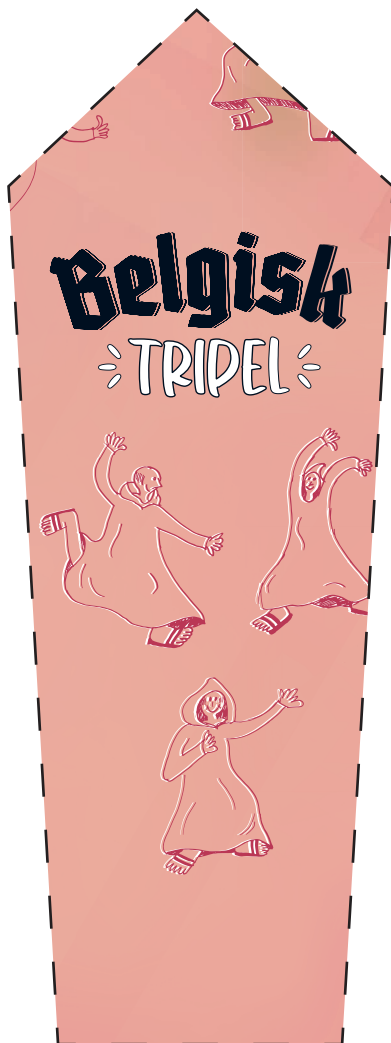
Anbefalt:

Lagringstid	3-6 mnd
Serveringstemperatur	10°C
Karb.sukker ved flasking	7g pr liter

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 ost og desserter.



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

