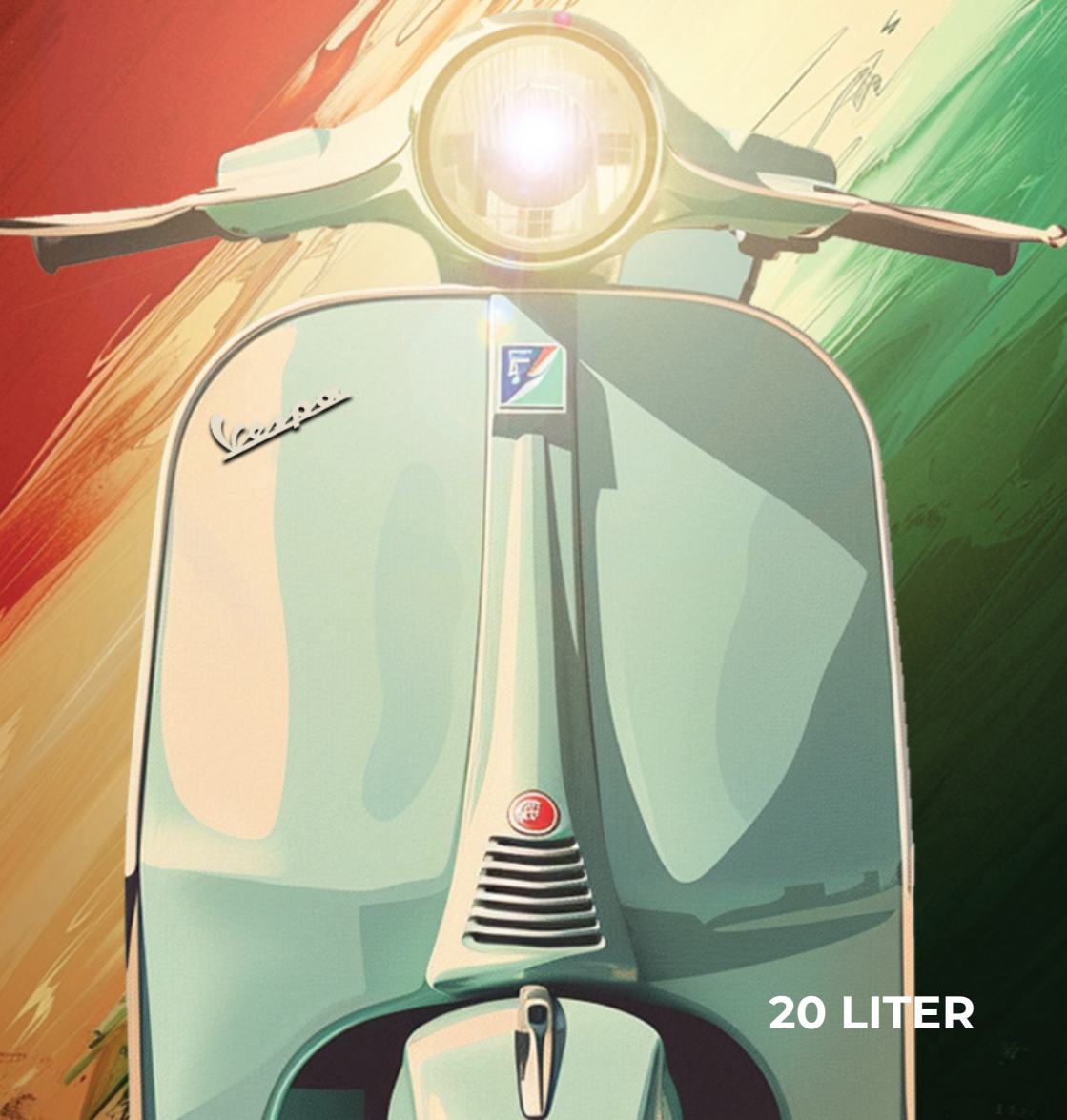


# Bella Sera

Italian Pilsner



20 LITER

# BERRA SERA

## ITALIAN PILSNER

Estimerte verdier

Alc %: 5,1%  
OG: 1.049  
FG: 1.010  
IBU: 31  
EBC: 7



### MALT 4,4 KG

2,9kg	Eraclea Pilsner
1,4kg	Flaket mais
0,1kg	Chateau Cara Clair



### HUMLE

15g	H Magnum	kok 60min
30g	Tettnang	kok 5min
20g	Saaz	Tørrhumle siste 7 dager*
20g	Tettnang	Tørrhumle siste 7 dager*



### GJÆR

1 pk	LalBrew Nova Lager
------	--------------------

## NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	<b>66°C</b>
Mesketid	<b>60 min</b>
Koketid	<b>60 min</b>
Gjæringstemperatur	<b>17°C</b>
Ant. dager for utgjæring	<b>14 dager</b>

### Anbefalt:

Lagringstid	<b>4 uker</b>
Serveringstemperatur	<b>5°C</b>
Karb.sukker ved flasking	<b>7g pr liter</b>
CO2 Volum	<b>2,4 Vol</b>

## TIPS

\*Tilsett tørrhumlen når det gjenstår 7 dager igjen av gjæringsprosessen.



**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

