

LYST NORSK

GAARDSØL

-MED-

Kveik



20 LITER

LYST NORSK GAARDSØL

Estimerte verdier

Alc %:	7%
OG:	1.065
FG:	1.012
IBU:	28
EBC:	8



MALT 6,4 KG

4,8 kg	JærMalt Pilsner Malt Fairytale
1,6 kg	JærMalt Hvete Malt



HUMLE

20g	Perle	kok 60 min
20g	Saaz	kok 30 min
20g	Saaz	kok 5 min



GJÆR

1 pk	K.22 Stalljen Kveik
------	---------------------

NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	64°C
Mesketid	60min
Koketid	60min
Liter til gjæring	20L
Gjæringstemperatur	36°C
Ant. dager for utgjæring	14 dager


Anbefalt:

Lagringstid	2 uker
Serveringstemperatur	8°C
Karb.sukker ved flasking	6g pr liter
CO2 Volum	2,4 Vol

TIPS

Gjæres på høy temperatur for å få mest mulig ut av kveiken.
- Nydelig sammen med norsk spekemat og flatbrød!



Klipp ut! 
Den passer i
Bishop Tap Handle
Art: 103171

O.G:

F.G:

ABV:

Brygget dato:

Notater:

BEREGNET VANNMENGDE

Ved bruk av Brewzilla 35 Gen 4

Meskevann: **22,98 L**

Skyllevann: **8,74 L**

NB: Beregning av vannmengde vil variere på forskjellige bryggeapparater. Vennligst sjekk instruksen for din maskin for korrekt utregning

TEMPERATURBEREGNING

Inmesk/oppstart: **69°C***

Mesk: **64°C**

Utmesk/skylling: **78°C**

* Beregnet slik at temperatur synker til korrekt mesketemperatur når maltet tilsettes

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

