



Oktoberfest

20 LITER

OKTOBERFEST

Estimerede verdier

Alc %: 6%

OG: 1.059

FG: 1.014

IBU: 20

EBC: 20



MALT 5,3 KG

3,4 kg	Chateau Vienna
1,5 kg	Chateau Munich
0,2 kg	Chateau Cara Ruby
0,2 kg	Chateau Melano



HUMLE

10g	Magnum	Kok 60 min
30g	Mittelfruerh	Kok 15 min



GJÆR

1 pk SafAle K-97, German Ale

NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	67°C
Mesketid	60 min
Koketid	60 min
Gjæringstemperatur	18°C
Ant. dager for utgjæring	5-14 dager

Anbefalt:

Modningstid	2 uker
Serveringstemperatur	6°C
Karb.sukker ved flasking	6g pr liter

TIPS

Dette er en overgjæret versjon av ølet som blir servert på oktoberfesten i München hvert år.

Slikt øl står tradisjonelt fint til grillet kylling, svin og fisk.
Samt pølser, pretzels/saltstenger og snacks.



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

