

# Påskeøl

Nytes best i sola!



20 LITER

# PÅSKEØL

## Estimerte verdier

Alc %:	5,6 %
OG:	1.055
FG:	1.012
IBU:	21
EBC:	8



## MALT 4,8 KG

2,7 kg	Pilsner malt
2,1 kg	Chateau Wheat Blanc



## HUMLE

25 g	Amarillo	Kok 15 min
25 g	Sabro	Whirlpool*, 15 min@ 80°C



## ANDRE TILSETNINGER

50 g	Appelsinskall	Whirlpool*, 15 min@ 80°C
------	---------------	--------------------------

Vi anbefaler å benytte humlepose til appelsinskall, for å unngå at pumpe/kran går tett



## GJÆR

1 pk	SafAle US-05 Fermentis
------	------------------------

Beregning av vannmengde vil variere på forskjellige bryggeapparater.

Vennligst sjekk instruksjonen 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>14 dager</b>


### Anbefalt:

Modningstid	<b>2 uker</b>
Serveringstemperatur	<b>5°C</b>
Karb.sukker ved flasking	<b>7g pr liter</b>
CO2 Volum	<b>2,6 Vol</b>

## TIPS

\*Whirlpool med Hopstand;  
Etter kok, stans nedkjøling ved ca. 85°-80°C, tilsett humle og appelsinskall, rør rundt (eller benytt whirlpoolarm med pumpe) og vent 15 minutter, fortsett deretter nedkjølingen.



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

## BRYGGERLOGG

Batchnr: \_\_\_\_\_

Brygget dato: \_\_\_\_\_

Temp malt: \_\_\_\_\_

Temp vann: \_\_\_\_\_

Temp mesk: \_\_\_\_\_

OG: \_\_\_\_\_

FG: \_\_\_\_\_

Meskevann: \_\_\_\_\_

Skyllevann, 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

