

# SMÅTØS

## AMERICAN BLONDE



75

20 LITER

# SMÅTØS

## Estimerte verdier

Alc %:	4,5%
OG:	1.044
FG:	1.010
IBU:	27
EBC:	9



## MALT 4,15 KG

1,8 kg	Pale Ale 2-row
1,8 kg	Pilsner malt
0,45 kg	Dextrin malt
0,1 kg	Chateau Care Blond



## HUMLE

10g	Magnum	kok 60 min
10g	Amarillo	kok 15 min
20g	Saaz	kok 15 min
10g	Amarillo	Whirlpool 80°C 10 min*

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



## GJÆR

1 pk	Fermentis US-05 11,5g
------	-----------------------

## 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>7°C</b>
Karb.sukker ved flasking	<b>6g pr liter</b>
CO2 volum	<b>2,5 Vol</b>

## TIPS

Nytes best:

- Til skalldyr, fisk og lyse kjøttretter
- Som tørsteslukker
- Dersom man ikke er fryktelig politisk korrekt



### 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

