

southern.coffee

SØRLANDETS KAFFEBRENNERI



Gi et tre!

For hvert ølsett som selges, planter vi et kaffetre i Nyeri, Kenya. Bøndene har for liten avling til å forsørge en hel familie. Det vil vi gjøre noe med.

FINCA LA BELLA COFFEE STOUT

20 LITER

FINCA LA BELLA COFFEE STOUT

Estimerte verdier

Alc %:	6,3%
OG:	1.066
FG:	1.018
IBU:	74
EBC:	95



MALT 6,35 KG

3,5 kg	Pale Ale
1,0 kg	Store havregryn
0,35 kg	Caramunich I
0,35 kg	Chateau Café
0,35 kg	Chateau Cara Clair
0,35 kg	Chateau Roasted Barley
0,2 kg	Chateau Biscuit
0,15 kg	Chateau Chocolat
0,1 kg	Chateau Peated



HUMLE

30g	Columbus	Kok 60 min
50g	Cascade	Kok 15 min
50g	Centennial	Kok 5 min



ANDRE TILSETNINGER

200g	Kaffe - Grovkvernet
	Tilsettes 2 dager før tapping*



GJÆR

2 pk	Fermentis US-05
------	-----------------

NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	67°C
Mesketid	60 min
Koketid	60 min
Mengde til gjæring	20L
Gjæringstemperatur	20°C
Ant. dager for utgjæring	14 dager

Anbefalt:

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

TIPS

Vi har sammen med Steinar fra Sørlandets kaffebrenneri kommet frem til denne fremgangsmåten for tilsetning av kaffe i dette settet:

*Tilsett 200g kaffe, i vedlagt humlepose, rett i gjæringskaret 2 dager før tapping.
Husk å desinfisere humleposen.



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: 22,82 L

Skyllevann: 8,85 L

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

TEMPERATURBEREGNING

Innmesk/oppstart: 72°C*

Mesk: 67°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

