

El Camino

MEXICAN LAGER



20 LITER

EL CAMINO

MEXICAN LAGER

Estimerte verdier

Alc %:	5.3%
OG:	1.049
FG:	1.009
IBU:	30
EBC:	7



MALT 4.6 KG

3 kg	Pilsner malt
1.5 kg	Mais flaket
0.1 kg	Dextrine malt



HUMLE

15 g	H. Magnum	kok 60 min
30 g	Tettnang	kok 5 min



GJÆR

2pk	LalBrew Diamond Lager
-----	-----------------------

NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	68°C
Mesketid	60 min
Koketid	60min
Liter til gjæring	20L
Gjæringstemperatur	12°C/15°C
Ant. dager for utgjæring	21 dager

Anbefalt:

Lagringstid	4 uker
Serveringstemperatur	5°C
Karb.sukker ved flasking	7 g pr liter
CO2 Volum	2.5 Vol

TIPS

***Gjæres på 12°C i 18 dager. Økes til 15°C de siste 3 dager.**

Serveres i sola, toppes med lime!



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: 17,22 L

Skyllevann: 12.7 L

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

TEMPERATURBEREGNING

Innmesk/oppstart: 73°C*

Mesk: 68°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

