



20 LITER

FREDAGSPILS

Estimerte verdier

Alc %: 4,7%

OG: 1.047

FG: 1.011

IBU: 24

EBC: 7



MALT 4,36 KG

4,2 kg Pilsner malt
0,16 kg Château Cara Clair



HUMLE

10g Magnum kok 60 min
35g Perle kok 5 min



GJÆR

2 pk Fermentis S-189 SafLager 11,5g

NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	66°C
Mesketid	60 min
Koketid	60 min
Liter til gjæring	20L
Gjæringstemperatur	11°C
Ant. dager for utgjæring	21 dager

Anbefalt:

Lagringstid	4 uker
Serveringstemperatur	5°C
Karb.sukker ved flasking	7g pr liter
CO2 Volum	2,5 Vol

TIPS

Vi anbefaler å gjære under trykk for best mulig resultat.

Les mer om gjæring under trykk her:



olbrygging.no/tips/trykkgjæring



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: 16,45 L

Skyllevann: 13,23 L

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

TEMPERATURBEREGNING

Inmesk/oppstart: 71°C*

Mesk: 66°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

