



# FURIOUS PASSION

20 LITER

# FURIOUS PASSION

## AMERICAN SOUR

Estimerte verdier  
Alc %: 4,9%  
OG: 1.057  
FG: 1.020  
IBU: 38  
EBC: 7



### MALT 4,65 KG

4,1 kg	Pilsner
0,35 kg	Flaket Havre
0,2 kg	Chateau Wheat Blanc



### HUMLE

25 g	Centennial	Kok 20 min
20 g	Citra	Kok 10 min
15 g	Mosaic	Kok 10 min



### ANDRE TILSETNINGER

500 g	Laktose (Milk Sugar) - Tilsett siste 15 min av kok*
20 ml	Pasjon Aroma - Tilsettes 2 dager før tapping**



### GJÆR

1 pk	LalBrew Philly Sour - Tilsettes dag 1 (24 °C)***
1 pk	SafAle US-05 - Tilsettes dag 4 (20 °C)

## NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	<b>65°C</b>
Mesketid	<b>60 min</b>
Koketid	<b>60 min</b>
Mengde til gjæring	<b>20L</b>
Gjæringstemperatur	<b>24/20°C</b>
Ant. dager for utgjæring	<b>14 dager</b>

### Anbefalt:

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

## TIPS

\***Laktose** tilsettes under koketiden slik at det får løst seg opp.

\*\***Aroma** tilsettes 2 dager før tapping. Da vil smaken sitte best.

\*\*\***Philly Sour** gjæres alene i 4 dager på 24°C.  
Etter 4 dager senkes temperaturen til 20°C og så tilsett **US-05 gjær**.



**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: **17,28 L**

Skyllevann: **12,69 L**

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

## TEMPERATURBEREGNING

Inmesk/oppstart: **70°C\***

Mesk: **65°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

