

# Julegått

20 Liter

# JULEGÅTT

## Estimerte verdier

|        |       |
|--------|-------|
| Alc %: | 6,3%  |
| OG:    | 1.062 |
| FG:    | 1.014 |
| IBU:   | 28    |
| EBC:   | 28    |



## MALT 6,1 KG

|        |                  |
|--------|------------------|
| 5,3 kg | Jærmalt Pale Ale |
| 0,5 kg | Chateau Melano   |
| 0,3 kg | Caramel 200      |



## HUMLE

|     |                   |            |
|-----|-------------------|------------|
| 15g | Magnum            | Kok 90 min |
| 30g | East Kent Golding | Kok 5 min  |



## GJÆR

|      |                     |
|------|---------------------|
| 1 pk | K.22 Stalljen Kveik |
|------|---------------------|

## 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>2-6 mnd</b>     |
| Serveringstemperatur     | <b>8-10°C</b>      |
| Karb.sukker ved flasking | <b>6g pr liter</b> |
| CO2 Volum                | <b>2,4 Vol</b>     |

## TIPS

**Julegått** er et elegant juleølsett med malt fra Jærmalt.

Ølet passer utmerket til høytidens tradisjonelle matretter.



**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: 22,02 L

Skyllevann: 9,4 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

