

Lucky Jack

BRAND



{★} LERVIG

20 LITER

LUCKY JACK

Estimerte verdier

Alc %:	4,7%
OG:	1.046
FG:	1.010
IBU:	36
EBC:	15



MALT 4,34 KG

3,8 kg	Pilsner malt
0,27 kg	Chateau Care Blond
0,27 kg	Chateau Cara Gold



HUMLE

15g	Perle	kok 60 min
15g	Amarillo	kok 15 min
25g	Chinook	kok 5 min
15g	Citra	kok 5 min
20	Citra	Tørrhumle siste 7 dager

} **Samlet i
en pose**



GJÆR

1 pk	Fermentis US-05 11,5g
------	-----------------------

NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	66°C
Mesketid	60 min
Koketid	60 min
Mengde til gjæring	20L
Gjæringstemperatur	18°C
Ant. dager for utgjæring	14 dager

Anbefalt:

Lagringstid	2 uker
Serveringstemperatur	7°C
Karb.sukker ved flasking	6g pr liter
CO2 Volum	2,3 Vol

TIPS

Gjør seg perfekt i lag med en skikkelig burger!



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: **16,39 L**

Skyllevann: **13,27 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

