
THE WINNER OF
SAISON CATEGORY
MIKKELLER
BEER CELEBRATION
20 26
COPENHAGEN
Saison
du
Val'de Rød
20 LITER

SAISON DU VAL'DE RØD

Estimerte verdier	
Alc %:	7,2%
OG:	1.064
FG:	1.009
IBU:	27
EBC:	8

MALT 5,18 KG

4,5kg	Extra Pale Premium Pilsner
280g	Wheat Flaked
170g	Vienna
160g	Munich light
70g	Chateau Cara Blond

HUMLE

40g	East Kent Goldings	kok 60 min
15g	Styrian Golding	kok 5 min

ANDRE TILSETNINGER

450g	Sukker *(medfølger ikke)*	gjæringskar dag 2*

***Sukker:** Etter ca. 2 døgn, når gjæringen er i gang, løser du 450 g sukker i ca. 0,5 L kokt vann. Avkjøl til romtemperatur og hell det sakte i gjæringskaret. Det kan skumme.

GJÆR

2pk	LalBrew Farmhouse

NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	**65°C**
Mesketid	**60min**
Koketid	**70min**
Liter til gjæring	**20L**
Gjæringstemperatur	**20-26°C***
Ant. dager for utgjæring	**14 dager**

Anbefalt:

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

TIPS

Mesk: Sørg for at pH i mesken er ca. 5,35.

Gjær: Dryss tørrgjæren rett på vørteren ved 20°C. Luft vørteren godt først.

***Gjæring:** Start på 20°C og øk til ca. 22°C når sukkeret tilsettes. La temperaturen stige til 24°C i 2 døgn, og øk deretter til 26°C til gjæringen er ferdig. Når FG er stabil, kjøler du ned til ca. 4°C over 2–3 døgn.





Klipp ut!
Den passer i
Bishop Tap Handle
Art: 103171

OG:

FG:

ABV:

Brygget dato:

Notater:

BEREGNET VANNMENGDE

Ved bruk av Brewzilla 35 Gen 4

Meskevann:	**19,08 L**
Skyllevann:	**12,14 L**

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

TEMPERATURBEREGNING

Innmesk/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

ØLBRYGGING
Gjør det selv!