



TASTY LEMON

20 LITER

TASTY LEMON

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	Mango 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	65°C
Mesketid	60 min
Koketid	60 min
Liter til gjæring	20L
Gjæringstemperatur	24/20°C
Ant. dager for utgjæring	14 dager

Anbefalt:

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

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

