

# American BLONDE



20 LITER

# AMERICAN BLONDE

## Estimerte verdier

Alc %:	5,4%
OG:	1.050
FG:	1.009
IBU:	13
EBC:	8



## MALT 4,6 KG

3,3 kg	Pilsner malt
1 kg	Wheat malt
0,3 kg	Dextrin malt



## HUMLE

30g	Cascade	Kok 20 min
30g	Cascade	Kok 5 min
30g	Citra	Tørrhumle siste 5 dager*



## GJÆR

1 pk	SafAle American US-05
------	-----------------------

## NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	<b>67°C</b>
Mesketid	<b>60 min</b>
Koketid	<b>60 min</b>
Liter til gjæring	<b>20 L</b>
Gjæringstemperatur	<b>20°C</b>
Ant. dager for utgjæring	<b>14 dager</b>

### Anbefalt:

Modningstid	<b>2 uker</b>
Serveringstemperatur	<b>5°C</b>
Karb.sukker ved flasking	<b>6g pr liter</b>
CO2 Volum	<b>2,4 Vol</b>

## TIPS

\*Tilsett tørrhumlen når det gjenstår 5 dager igjen av gjæringsprosessen.



**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: 17,22 L

Skyllevann: 12,7 L

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

## TEMPERATURBEREGNING

Inmesk/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

