



**Belgisk**

**BLOND**

**20 LITER**

# BELGISK BLOND

Estimerte verdier

Alc %: 6,6%  
OG: 1.057  
FG: 1.007  
IBU: 25  
EBC: 8



## MALT 5,3 KG

4,3 kg	Pilsner malt
1 kg	Hvete malt



## HUMLE

10 g	Columbus	kok 60 min
30g	Mittelfrueh	kok 5 min
20g	Tettnang	kok 5 min



## GJÆR

1 pk	SafAle BE-256 11,5
------	--------------------

## NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	<b>64°C</b>
Mesketid	<b>60 min</b>
Koketid	<b>60 min</b>
Liter til gjæring	<b>20L</b>
Gjæringstemperatur	<b>20°C</b>
Ant. dager for utgjæring	<b>14 dager</b>

### Anbefalt:

Lagringstid	<b>1 mnd</b>
Serveringstemperatur	<b>6°C</b>
Karb.sukker ved flasking	<b>6g pr liter</b>
CO2 Volum	<b>2,8 Vol</b>

## TIPS

Belgisk gjærpreg, som kan minne om banan, ananas, krydder og litt sylighet. Passer godt til sjømat.



**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: **19,46 L**

Skyllevann: **11,16 L**

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

## TEMPERATURBEREGNING

Inmesk/oppstart: **69°C\***

Mesk: **64°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

