

Bella Citra

Italian Hopy Pilsner



20 LITER

BELLA CITRA

ITALIAN HOPPY PILSNER

Estimerte verdier

Alc %: 5,1%

OG: 1.049

FG: 1.010

IBU: 31

EBC: 7



MALT 4,6 KG

3kg	Eraclea Pilsner
1,5kg	Flaket mais
0,1kg	Chateau Cara Clair



HUMLE

15g	H Magnum	kok 60min
30g	Tettnang	kok 5min
50g	Citra	Tørrhumle siste 7 dager*



GJÆR

1 pk	LalBrew Nova Lager
------	--------------------

NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	66°C
Mesketid	60min
Koketid	60min
Liter til gjæring	20L
Gjæringstemperatur	17°C
Ant. dager for utgjæring	14 dager

Anbefalt:

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

TIPS

*Tilsett tørrhumlen når det gjenstår 7 dager igjen av gjæringprosessen.



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: 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



Bella Citra

Italian Hopy Pilsner



20 LITERS

BELLA CITRA

ITALIAN HOPPY PILSNER

Estimated values

Alc %:	5,1%
OG:	1.049
FG:	1.010
IBU:	31
EBC:	7



MALT 5 KG

3kg	Eraclea Pilsner
1,5kg	Flaket mais
0,1kg	Chateau Cara Clair



HOPS

15g	H Magnum	boil 60 min
30g	Tettnang	boil 60 min
50g	Citra	Dryhop 7 days



YEAST

1 pk	LalBrew Nova Lager
------	--------------------

INFORMATION

Mash temperature	66°C
Mash time	60min
Boil time	60min
Liters for fermentation	20L
Fermentation temp.	17°C
Days of fermentation	14 days

Recommended

Aging time	4 weeks
Serving temperature	5°C
Priming sugar	7g pr liter
CO2 Volume	2,5 Vol

TIPS

Add the dry hops when there are 7 days left of the fermentation process.



Cut out!

It fits in the
Bishop Tap Handle
KL17947

O.G:

F.G:

ABV:

Brewed date:

Notes:

CALCULATED WATER VOLUME

When using Brewzilla 35 Gen 4

Mash water: **17,22 L**

Sparge water: **12,7 L**

NB: Calculation of water volume may vary with different brewing equipment. Please check the instructions for your machine for the correct calculation.

TEMPERATURE CALCULATION

Strike temp: **71°C***

Mash: **66°C**

Mashout/sparge: **78°C**

*Calculated so that the temperature drops to the correct mash temperature when the malt is added.

BREWFATHER

A great tool for creating and following recipes. All our recipes are available in Brewfather.

Scan the QR-kode for a link to this recipe:



Developed and produced by Ølbrygging AS in Grimstad, Norway.