

A woman with dark hair and dramatic makeup, including gold eye makeup and red lipstick, is wearing a black velvet hat with a large red flower. She is holding a cigar in her mouth. The background is dark and moody.

Black Velvet

Oatmeal Stout

20 LITER

BLACK VELVET

Estimerede verdier

Alc %: 7,2%

OG: 1.070

FG: 1.015

IBU: 55

EBC: 83



MALT 6,7 KG

5 kg	Pilsner malt
0,4 kg	Chocolate malt
0,3 kg	Caramunich III
0,3 kg	Dextrin
0,3 kg	Oat
0,3 kg	Oat flaked
0,1 kg	Carafa Special III



HUMLE

40 g	H Magnum	kok 60 min
40 g	East Kent Golding	kok 15 min
40 g	East Kent Golding	kok 0 min*



GJÆR

2 pk	Lallemand Nottingham
------	----------------------

NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	65°C
Mesketid	60 min
Koketid	60 min
Mengde til gjæring	20 L
Gjæringstemperatur	20°C
Ant. dager for utgjæring	14 dager

Anbefalt:

Lagringstid	6 Uker
Serveringstemperatur	8°C
Karb.sukker ved flasking	6g pr liter
CO2 Volum	2,2Vol

TIPS

*Kok 0 min: tilsettes samtidig som nedkjølingsprosessen starter

Smaker ekstra godt ved siden av desserter som for. eks krokan is, sjokoladecake eller myke skarpe oster.



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: **23,94 L**

Skyllevann: **8,08 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

