
THE WINNER OF
FREESTYLE CATEGORY
MIKKELLER
BEER CELEBRATION
2026
COPENHAGEN
Cucumber Dill Pickle Sour
20 LITER

CUCUMBER DILL PICKLE SOUR

Estimerte verdier	
Alc %:	4,6%
OG:	1.043
FG:	1.008
IBU:	24
EBC:	7,5

MALT 3,95 KG

2kg	Extra Pale Premium Pilsner
1,6kg	Wheat malt
350g	Acid malt

HUMLE

10g	Magnum	kok 60 min
10g	Saaz	kok 15 min
10g	Styrian Goldings	kok 10 min

ANDRE TILSETNINGER

30g	Dill, frisk	kok 5 min
15g	Koriander frø, knust	kok 5 min
2,7kg	Agurk, kun saften*	i gjæringskaret

Dill og agurk følger ikke med i settet

GJÆR

1pk	LalBrew Philly Sour

NYTTIG INFORMASJON

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

Anbefalt:

Lagringstid	**1 mnd**
Serveringstemperatur	**5°C**
Karb.sukker ved flasking	**6g pr liter**
CO_2-volum	**2,4 vol**

AGURKFORBEREDELSER

*Du trenger 2,7 kg slangeagurk. Start gjerne mens du mesker.

1. Vask agurkene og skjær dem i skiver på 10–15 mm.
2. Legg skivene i en ren gryte med 270–400 ml vann.
3. Varm opp til 85 °C under omrøring, og hold temperaturen i 5–8 min. Blir agurken hvit, tar du gryten av varmen.
4. Kjøl ned til romtemperatur.
5. Sil av saften og press skivene godt gjennom en ren silpose.
6. Tilsett bare saften i gjæringskaret sammen med den nedkjølte vørteren.

Oppvarmingen dreper bakterier fra agurken. Saften gir ca. 2–3 L ekstra volum.





Klipp ut!
Den passer i
Bishop Tap Handle
Art: 103171

OG:

FG:

ABV:

Brygget dato:

Notater:

BEREGNET VANNMENGDE

Ved bruk av Brewzilla 35 Gen 4

Meskevann:	**15,14 L**
Skyllevann:	**14,13 L**

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

TEMPERATURBEREGNING

Innmesk/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.

Skann QR-koden her for link til denne oppskriften:

BRYGGETIPS

Skann QR-koden for mer informasjon og flere bryggetips:

Utviklet og produsert av Ølbrygging AS i Grimstad, Norge

ØLBRYGGING
Gjør det selv!


THE WINNER OF
FREESTYLE CATEGORY
MIKKELLER
BEER CELEBRATION
2026
COPENHAGEN
Cucumber Dill Pickle Sour
20 LITERS

CUCUMBER DILL PICKLE SOUR

Estimated values	
ABV:	4.6%
OG:	1.043
FG:	1.008
IBU:	24
EBC:	7.5

MALT 3.95 KG

2kg	Extra Pale Premium Pilsner
1.6kg	Wheat malt
350g	Acid malt

HOPS

10g	Magnum	boil 60 min
10g	Saaz	boil 15 min
10g	Styrian Goldings	boil 10 min

OTHER ADDITIONS

30g	Dill, fresh	boil 5 min
15g	Coriander seeds, crushed	boil 5 min
2.7kg	Cucumber, juice only*	in fermenter

Dill and cucumber are not included in the kit

YEAST

1 pack	LalBrew Philly Sour

INFORMATION

Mash temperature	**65°C**
Mash time	**60min**
Boil time	**60min**
Liters for fermentation	**20L**
Fermentation temp.	**20°C**
Days of fermentation	**14 days**

Recommended

Aging time	**4 weeks**
Serving temperature	**5°C**
Priming sugar	**6g pr liter**
CO_2 Volumes	**2.4 Vol**

CUCUMBER PREPARATION

*You will need **2.7 kg of long cucumber**. Start while you mash.

1. Wash the cucumbers and cut them into 10–15 mm slices.
2. Place the slices in a clean pot with 270–400 ml of water.
3. Heat to 85 °C while stirring and hold for 5–8 min. If the cucumber turns white, remove the pot from the heat.
4. Cool to room temperature.
5. Strain off the juice and press the slices firmly through a clean straining bag.
6. Add only the juice to the fermenter together with the cooled wort.

Heating kills bacteria from the cucumber. The juice adds about 2–3 L of volume.





Cut out!
It fits in the
Bishop Tap Handle
KL17947

OG:

FG:

ABV:

Brewed date:

Notes:

CALCULATED WATER VOLUME

When using Brewzilla 35 Gen 4

Mash water:	**15.14 L**
Sparge water:	**14.13 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:	**70°C***
Mash:	**65°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 code for a link to this recipe:

ØLBRYGGING
Gjør det selv!

Developed and produced by Ølbrygging AS in Grimstad, Norway.