

HOPZILLA

Blonde



20 LITERS

HOPZILLA BLONDE

Estimerede verdier

Alc %:	5,4%
OG:	1.050
FG:	1.009
IBU:	16
EBC:	8



MALT 4,6 KG

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



HUMLE

30g	Cascade	kok 20 min	} samlet i en pose
30g	Cascade	Kok 5 min	
25g	Galaxy	Tørrhumle siste 5 dager	
20g	Eclipse	Tørrhumle siste 5 dager	



GJÆR

1pk	Fermentis US-05
-----	-----------------

NYTTIG INFORMASJON

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

Anbefalt:

Lagringstid	2 uker
Serveringstemperatur	6°C
Karb.sukker ved flasking	6g pr liter
CO2 Volum	2,4Vol

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



HOPZILLA

Blonde



20 LITERS

HOPZILLA BLONDE

Estimated values

Alc %:	5,4%
OG:	1.050
FG:	1.009
IBU:	16
EBC:	8



MALT 4,6 KG

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



HOPS

30g	Cascade	boil 20 min	} combined in one bag
30g	Cascade	boil 5 min	
25g	Galaxy	Dryhop 5 days*	
20g	Eclipse	Dryhop 5 days*	



YEAST

1pk	Fermentis US-05
-----	-----------------

INFORMATION

Mash temperature	67°C
Mash time	60 min
Boil time	60 min
Liters for fermentation	20L
Fermentation temp.	20°C
Days of fermentation	14 days

Recommended

Aging time	2 weeks
Serving temperature	6°C
Priming sugar	6g pr liter
CO2 Volume	2,4 Vol

TIPS

*Add the dry hops when there are 5 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:	72°C*
--------------	-------

Mash:	67°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.