

JAVA NOIR

COFFEE STOUT



20 LITER

JAVA NOIR COFFEE STOUT

Estimerte verdier

Alc %:	7%
OG:	1.066
FG:	1.013
IBU:	74
EBC:	95



MALT 6,35 KG

3,5 kg	Pilsner malt
1,0 kg	Havre malt
0,35 kg	Caramel 100
0,35 kg	Coffee malt
0,35 kg	Dextrin malt
0,35 kg	Roasted Barley
0,2 kg	Chateau Biscuit
0,15 kg	Chocolate Dark
0,1 kg	Lightly Peated



ANDRE TILSETNINGER

200 g	Kaffe - Grovkvernet (Følger ikke med)
	Tilsettes 2 dager før tapping*



HUMLE

30g	Columbus	Kok 60 min
50g	Cascade	Kok 15 min
50g	Centennial	Kok 5 min



GJÆR

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

TIPS

*Tilsett 200g kaffe, i vedlagt humlepose, rett i gjæringskaret 2 dager før tapping.

Husk å desinfisere humleposen.



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: 22,82L

Skyllevann: 8,85 L

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

TEMPERATURBEREGNING

Innmesk/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

