

ØKSEBRYGG

BARLEYWINE



20 LITER

ØKSEBRYGG BARLEYWINE

Estimerte verdier

Alc %:	10%
OG:	1.098
FG:	1.022
IBU:	43
EBC:	28



MALT 7,5KG

7,1 kg	Maris Otter
0,25 kg	Caramel 150
0,15 kg	Caramel 300



ANDRE TILSETNINGER

1 kg	Spraymalt	Kok 15 min
------	-----------	------------



HUMLE

20g	Galaxy	kok 60 min
20g	Galaxy	Hopstand 80°C 20 min*

***whirlpool med Hopstand;** Etter kok, stans nedkjøling ved ca. 85°-80°C, tilsett humle, rør rundt (eller benytt whirlpoolarm med pumpe) og vent 20 minutter, fortsett deretter nedkjølingen



GJÆR

2 pk	K.9 Ebbegarden Kveik
------	----------------------

NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	64°C
Mesketid	90 min
Koketid	120 min
Gjæringstemperatur	25°C
Ant. dager for utgjæring	7 dager

Anbefalt:

Modningstid	3 mnd
Serveringstemperatur	10-12°C
Karb.sukker ved flasking	4g pr liter
CO2 volum på fat	1,7 vol

TIPS

Ølet har godt av å lagres over lang tid. Prøv en øl i ny og ned, og smak på ølets reise og utvikling.

Gjør notater. Prøv også lagring på eikekuber/chips



Klipp ut!

Den passer i
Bishop Tap Handle
Art: 103171

O.G:

F.G:

ABV:

Brygget dato:

Notater:

BRYGGERLOGG

Batchnr: _____

Brygget dato: _____

Temp malt: _____

Temp vann: _____

Temp mesk: _____

OG: _____

FG: _____

Meskevann: _____

Skyllvann, L: _____

Til gjæring, L: _____

Til flasking, L: _____

Sukker, karbon: _____

Alkohol %: _____

MIN KARAKTER

1 2 3 4 5

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

