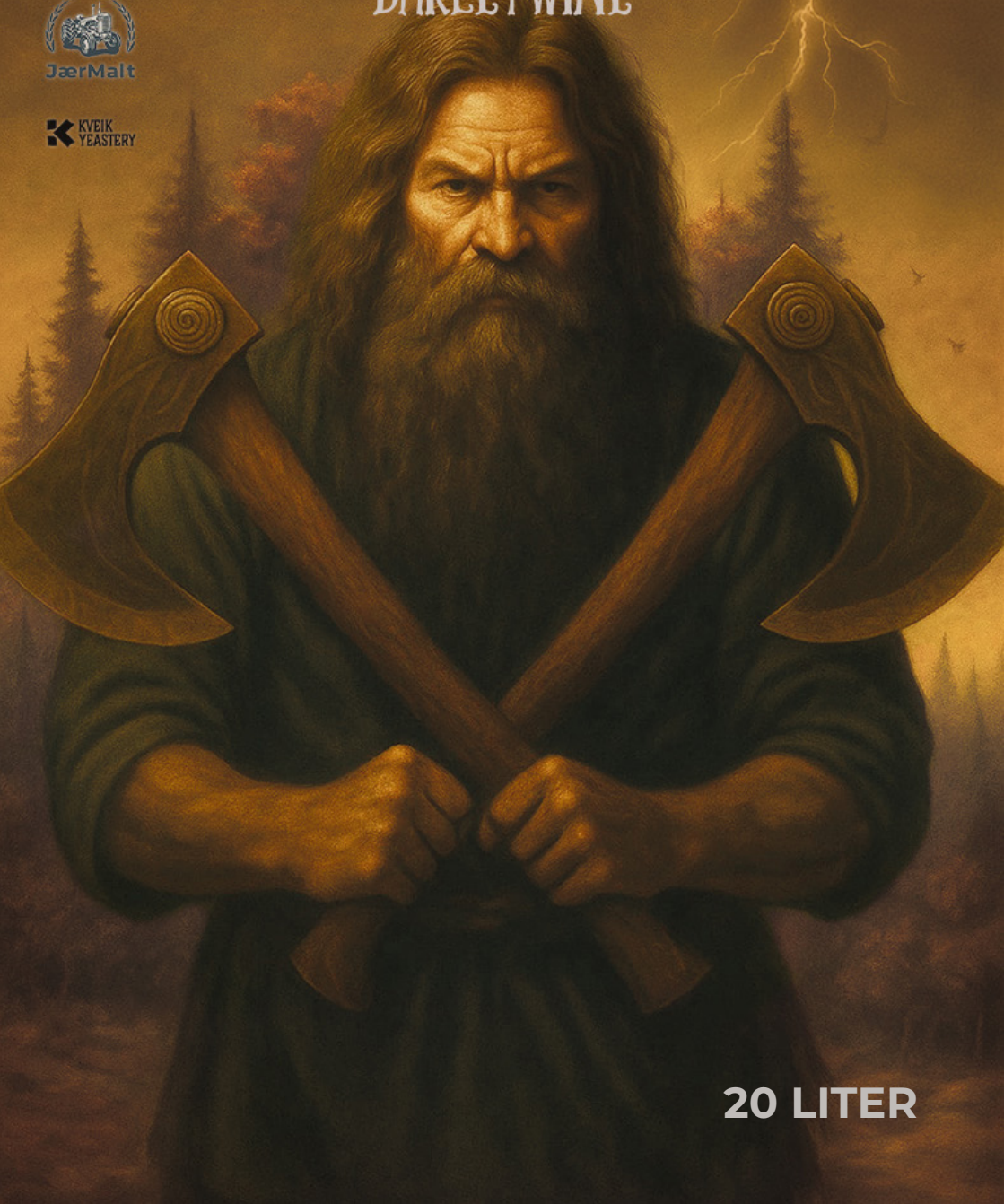




ØKSEBRYGG V.2

BARLEYWINE



20 LITER

ØKSEBRYGG V2

BARLEYWINE

Estimerte verdier

Alc %:	10%
OG:	1.094
FG:	1.018
IBU:	28
EBC:	32



MALT 7,5 KG

6,4 kg	Pale Ale JærMalt
500g	Flaket havre
400g	Caramel 150
200g	Caramel 300



ANDRE TILSETNINGER

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



HUMLE

20g	Chinook	kok 60 min
-----	---------	------------



GJÆR

2 pk	K.14 Eitrheim kveik, Kveik Yeastery
------	-------------------------------------

NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	64°C
Mesketid	90min
Koketid	120min
Liter til gjæring	20L
Gjæringstemperatur	22°C
Ant. dager for utgjæring	14dager

Anbefalt:

Lagringstid	3 mnd
Serveringstemperatur	10-12°C
Karb.sukker ved flasking	4g pr liter
CO2 Volum	1,6Vol

TIPS

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

Ønsker du å gi ølet mer karakter kan du prøve lagring på eikekuber/chips



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: 25,98 L

Skyllevann: 11,16 L

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

TEMPERATURBEREGNING

Innmesk/oppstart: 69,1°C*

Mesk: 64°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

