

Himla go.

Skjærgårdsøl



20 LITER

SKJÆRGÅRDSØL

Estimerte verdier

Alc %:	5,5%
OG:	1.047
FG:	1.005
IBU:	14
EBC:	6



MALT 4,4 KG

3,4 kg	Extra Pale Pilsner
0,5 kg	Flaket Mais
0,5 kg	Flaket Ris



HUMLE

10g	Perle	kok 60 min
30g	Perle	kok 5 min



GJÆR

1 pk	Fermentis US-05 11,5g
------	-----------------------

NYTTIG INFORMASJON

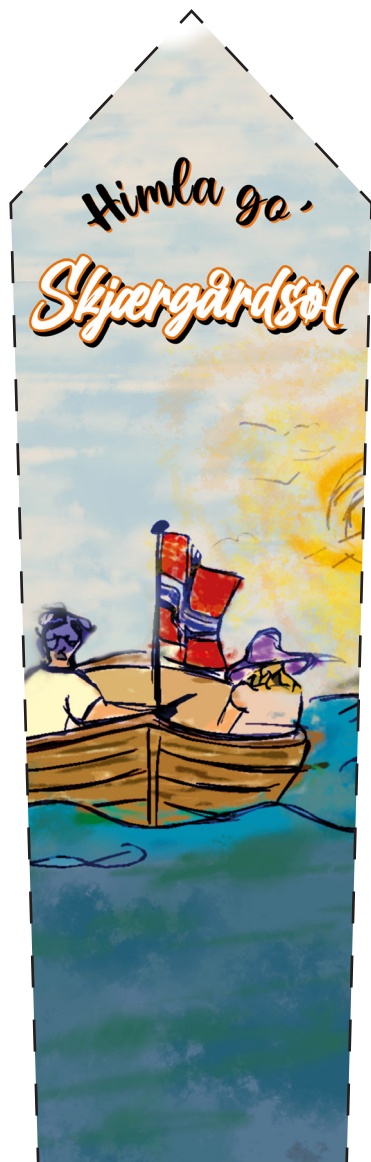
Mesketemperatur	64°C
Mesketid	60 min
Koketid	60 min
Liter til gjæring	20L
Gjæringstemperatur	20°C
Ant. dager for utgjæring	14 dager

Anbefalt:

Lagringstid	4 uker
Serveringstemperatur	5°C
Karb.sukker ved flasking	7g pr liter
CO2 Volum	2,5 Vol

TIPS

Passåh heilt kanon
TERÆGENE!



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: **16,58 L**

Skyllevann: **13,14 L**

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

TEMPERATURBEREGNING

Inmesk/oppstart: **69°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

