

hoppy

Sunday Lager



20 LITER

SUNDAY HOPPY LAGER

Estimerte verdier

Alc %: 4,9
OG: 1.047
FG: 1.010
IBU: 27
EBC: 8



MALT 4,35 KG

4kg	Pilsner malt
0,2kg	Vienna malt
0,15	Munich Light



HUMLE

15 g	Magnum	kok 60 min
30 g	Saaz	kok 5 min
25 g	Riwaka	Tørrhumle siste 5 dager*



GJÆR

1pk	LalBrew NovaLager
-----	-------------------

NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	66°C
Mesketid	60min
Koketid	60min
Liter til gjæring	20L
Gjæringstemperatur	17°C
Ant. dager for utgjæring	14dager

Anbefalt:

Lagringstid	3-4 uker
Serveringstemperatur	5°C
Karb.sukker ved flasking	6g pr liter
CO2 Volum	2,5Vol

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: **16,42 L**

Skyllevann: **13,25 L**

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

TEMPERATURBEREGNING

Inmesk/oppstart: **71°C***

Mesk: **66°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



hoppy

Sunday Lager



20 LITERS

SUNDAY HOPPY LAGER

Estimated values

Alc %:	4,9
OG:	1.047
FG:	1.010
IBU:	27
EBC:	8



MALT 4,35 KG

4kg	Pilsner malt
0,2kg	Vienna malt
0,15	Munich Light



HOPS

15 g	Magnum	boil 60 min
30 g	Saaz	boil 5 min
25 g	Riwaka	Dryhop 5 days*



YEAST

1pk	LalBrew NovaLager
-----	-------------------

INFORMATION

Mash temperature	66°C
Mash time	60min
Boil time	60min
Liters for fermentation	20L
Fermentation temp.	17°C
Days of fermentation	14 days

Recommended

Aging time	3-4 weeks
Serving temperature	5°C
Priming sugar	6g pr liter
CO2 Volume	2,5 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: **16,42 L**

Sparge water: **13,25 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: **71°C***

Mash: **66°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.