

The old mill

Roasted Pepper Saison



20 LITER

THE OLD MILL

ROASTED PEPPER SAISON

Estimerede verdier

Alc %: 5,9%
OG: 1.047
FG: 1.002
IBU: 27
EBC: 8



MALT 4,4 KG

4,1kg	Pilsner malt
0,2kg	Wheat malt
0,1kg	Munich Light



ANDRE TILSETNINGER

20g	Sort pepper*
-----	--------------



HUMLE

10g	Magnum	kok 60 min
30g	Saaz	kok 15 min
30g	Saaz	Tørrhumle dag 10**



GJÆR

1pk	SafAle BE-134
-----	---------------

NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	65°C
Mesketid	60 min
Koketid	60 min
Liter til gjæring	20L
Gjæringstemperatur	25°C
Ant. dager for utgjæring	14 dager

Anbefalt:

Lagringstid	4-6 mnd
Serveringstemperatur	7°C
Karb.sukker ved flasking	7g pr liter
CO2 Volum	2,8 Vol

TIPS

***Instruks for pepper:** Rist pepper forsiktig i en stekepanne. Tilsettes under gjæring dag 10 – humlepose anbefales.

****Tilsett tørrhumlen** på dag 10 i 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: **16,58 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: **72°C***

Mesk: **65°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



The old mill

Roasted Pepper Saison



20 LITERS

THE OLD MILL

ROASTED PEPPER SAISON

Estimated values

Alc %:	5,9%
OG:	1.047
FG:	1.002
IBU:	27
EBC:	8



MALT 4,4 KG

4,1kg	Pilsner malt
0,2kg	Wheat malt
0,1kg	Munich Light



OTHER ADDITIONS

20g	Black pepper*
-----	---------------



HOPS

10g	Magnum	boil 60 min
30g	Saaz	boil 15 min
30g	Saaz	Dryhop on day 10**



YEAST

1pk	SafAle BE-134
-----	---------------

INFORMATION

Mash temperature	65°C
Mash time	60 min
Boil time	60 min
Liters for fermentation	20L
Fermentation temp.	25°C
Days of fermentation	14 days

Recommended

Aging time	4-6 weeks
Serving temperature	7°C
Priming sugar	7g pr liter
CO2 Volume	2,8 Vol

TIPS

***Pepper instructions:** Gently toast the pepper in a frying pan. Add on day 10 of fermentation – using a hop bag is recommended.

****Add the dry hops on day 10 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: **16,58 L**

Sparge water: **13,14 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: **72°C***

Mash: **65°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.