



American
PALE ALE

20 LITER

AMERICAN PALE ALE

Estimerte verdier

Alc %:	6%
OG:	1.058
FG:	1.012
IBU:	39
EBC:	11



MALT 5,5 KG

5 kg	Pale Ale malt
0,3 kg	Chateau Cara Blond
0,2 kg	Wheat malt



HUMLE

30g	Cascade	Kok 15 min
20g	Centennial	Kok 15 min
50g	Cascade	Kok 5 min
50g	Cascade	Whirlpool 80°C 15 min*
50g	Cascade	Tørrhumle siste 5 dager**

*Whirlpool med Hopstand; Etter kok, stans nedkjøling ved ca. 85°-80°C, tilsett humle, rør rundt (eller benytt whirlpoolarm med pumpe)og vent 15 minutter, fortsett deretter nedkjølingen



GJÆR

2 pk	LalBrew Bry-97, American West Coast Ale
------	--

NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	67°C
Mesketid	60 min
Koketid	60 min
Gjæringstemperatur	20°C
Ant. dager for utgjæring	14 dager

Anbefalt:

Modningstid	2 uker
Serveringstemperatur	7°C
Karb.sukker ved flasking	6g pr liter

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:

BRYGGERLOGG

Batchnr: _____

Brygget dato: _____

Temp malt: _____

Temp vann: _____

Temp mesk: _____

OG: _____

FG: _____

Meskevann: _____

Skillevann, 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

