

Diamond

Czech Lager



20 LITER

DIAMOND

Czech Lager

Estimerede verdier

Alc %: 4,9 %

OG: 1.048

FG: 1.011

IBU: 35

EBC: 7



MALT 4,23 KG

4 kg	Pilsner malt
0,23 kg	Münchener malt



HUMLE

10 g	Magnum	Kok 90 min
30 g	Saaz	kok 60 min
10 g	Saaz	kok 30 min
10 g	Saaz	kok 15 min



GJÆR

2 pk	Lallemand (Lalbrew) Diamond Lager
------	-----------------------------------

Beregning av vannmengde vil variere på forskjellige bryggeapparater.

Vennligst sjekk instruksen for din maskin for korrekt utregning.

NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	65°C
Mesketid	60 min
Koketid	90 min
Gjæringstemperatur	11°C
Ant. dager for utgjæring	21 dager

Anbefalt:

Modningstid	2 uker
Serveringstemperatur	8°C
Karb.sukker ved flasking	5g pr liter

TIPS

Til dette ølsettet anbefales det å **dekoksjonsmeske** for best mulig resultat.

Se vedlagt veiledning for mer informasjon om dekoksjonsmesking



Klipp ut! ↑
Den passer i
Bishop Tap Handle
Art: 103171

BRYGGERLOGG

Batchnr: _____

Brygget dato: _____

Temp malt: _____

Temp vann: _____

Temp mesk: _____

OG: _____

FG: _____

Meskevann: _____

Skyllevann, L: _____

Til gjæring, L: _____

Til flasking, L: _____

Sukker, karbon: _____

Alkohol %: _____

O.G:

F.G:

ABV:

Brygget dato:

Notater:

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

