DRY IRISH STOUT

20 LITER

DRY IRISH STOUT

Estimerte verdier	
Alc %:	4,1%
OG:	1.042
FG:	1.011
IBU:	36
EBC:	85

MALT 4,4 KG

3 kg	Maris Otter Pale Ale
0,7 kg	Chateau Chit Barley malt Flakes
0,4 kg	Chateau Roasted Barley
0,17 kg	Carafa Special III
0,13 kg	Carawheat

HUMLE

15g	Magnum	kok 60 min
20g	East Kent Golding	kok 15 min

GJÆR

1 pk	LalBrew Nottingham Yeast

NYTTIG INFORMASJON

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

Anbefalt:

Lagringstid	**6 uker**
Serveringstemperatur	**8°C**
Karb.sukker ved flasking	**5g pr liter**
CO2 Volum	**2,4 Vol**

TIPS

David Heath:
Please note the higher drinking temperature. This will allow the full flavour profile to be enjoyed!

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

Innmesk/oppstart:	**70°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

ØLBRYGGING
Gjør det selv!

DRY IRISH STOUT

20 LITERS

DRY IRISH STOUT

Estimated values	
Alc %:	4,1%
OG:	1.042
FG:	1.011
IBU:	36
EBC:	85

MALT 4,4 KG

3 kg	Maris Otter Pale Ale
0,7 kg	Barley malt Flakes
0,4 kg	Roasted Barley
0,17 kg	Carafa Special III
0,13 kg	Carawheat

HOPS

15g	Magnum	Boil 60 min
20g	East Kent Golding	Boil 15 min

YEAST

1 pk	LalBrew Nottingham Yeast

USEFUL INFORMATION

Mash temperature	**65°C**
Mash time	**60 min**
Boil time	**60 min**
Litres for fermentation	**20L**
Fermentation temp	**20°C**
Days of fermentation	**14 days**

Recommended:

Aging time	**6 weeks**
Serving temperature	**8°C**
Priming sugar	**5g per liter**
CO2 Volum	**2,4 Vol**

TIPS

David Heath:
Please note the higher drinking temperature. This will allow the full flavour profile to be enjoyed!

Cut out!
It fits in the
Bishop Tap Handle
Art: 103171/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

Mash in/start:	**70°C***
Mash:	**65°C**
Mash out/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:

ØLBRYGGING
Gjør det selv!

Developed and produced by Ølbrygging AS in Grimstad, Norway.