

FARM HOUSE ALE



20 LITER

FARMHOUSE ALE

Estimerte verdier

Alc %:	7,1%
OG:	1.064
FG:	1.010
IBU:	29
EBC:	8



MALT 6 KG

5 kg	Pilsner malt
0,8 kg	Corn, flaked
0,2 kg	Wheat, flaked



HUMLE

10g	Magnum	kok 60 min
40g	Amarillo	kok 5 min
20g	Simcoe	kok 5 min
40g	Amarillo	kok 0 min



GJÆR

1 pk	LalBrew Abbaye Belgian
------	------------------------

NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	64°C
Mesketid	60 min
Koketid	60 min
Mengde til gjæring	20L
Gjæringstemperatur	20°C
Ant. dager for utgjæring	14 dager

Anbefalt:

Lagringstid	4-6 uker
Serveringstemperatur	7°C
Karb.sukker ved flasking	6g pr liter
CO2 Volum	2,5 Vol

TIPS

Prøv gjerne høyere gjæringstemperatur dersom du ønsker mer fruktighet fra den belgiske gjæren. Den tåler opptil 25°C!

FARM HOUSE ALE



Klipp ut!

Den passer i
Bishop Tap Handle
Art: 103171

O.G:

F.G:

ABV:

Brygget dato:

Notater:

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:



BEREGNET VANNMENGDE

Ved bruk av Brewzilla 35 Gen 4

Meskevann: 21,7 L

Skyllevann: 9,62 L

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

TEMPERATURBEREGNING

Innmesk/oppstart: 69°C*

Mesk: 64°C

Utmesk/skylling: 78°C

* Beregnet slik at temperatur synker til korrekt mesketemperatur når maltet tilsettes

BRYGGETIPS

[Scan QR koden for mer informasjon og flere bryggetips:](#)



Utviklet og produsert av Ølbrygging AS i Grimstad, Norge

