

A full-page background image of a winter night scene. A full moon is visible in the upper left. The sky is dark blue with a starry pattern. The foreground is a snowy field with a wooden fence and snow-covered evergreen trees in the background.

Fuleale

20 LITER

JULEALE

Estimerte verdier

Alc %:	7,5%
OG:	1.075
FG:	1.018
IBU:	41
EBC:	77



MALT 7 KG

5,6 kg	Munich Light
0,35 kg	Château Arôme
0,35 kg	Château Cara Gold
0,2 kg	Carafa Special III
0,2 kg	Château Chocolat
0,15 kg	Château Special B
0,15 kg	Rye Malt



HUMLE

20g	Columbus	kok 60 min
40g	Cascade	kok 15 min
20g	Columbus	kok 0 min



GJÆR

2 pk	LalBrew Nottingham 11g
------	------------------------

Beregning av vannmengde vil variere på forskjellige bryggeapparater.

Vennligst sjekk instruksen for din maskin for korrekt utregning.

NYTTIG INFORMASJON

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

Anbefalt:

Modningstid	8 uker
Serveringstemperatur	7°C
Karb.sukker ved flasking	6g pr liter

TIPS

Vi anbefaler å vannjustere en stout for å få god fylde.
Se vår guide:



olbrygging.no/tips/vannjustering-guide



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

