

The background of the entire image is white, covered with numerous water droplets of various sizes. Some droplets are large and clear, showing highlights and shadows, while others are small and faint. They are scattered across the frame, creating a fresh and clean aesthetic.

Lett som en plett

LITE

PILSNER

20 LITER

LITE PILSNER

Estimerte verdier

Alc %:	5,3%
OG:	1.037
FG:	0.997
IBU:	11
EBC:	6



MALT 3,3 KG

2,8 kg	Pilsner malt
0,5 kg	Chateau Acid malt



HUMLE

22g	Perle	kok 15 min
70g	H. Mittelfrueh	kok 0 min



ANDRE TILSETNINGER

15 ml	Amigase Mega L	Tilsettes i gjæringskaret dag 5*
-------	----------------	----------------------------------



GJÆR

2 pk	LalBrew Diamond Lager
------	-----------------------

NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	63°C
Mesketid	60 min
Koketid	60 min
Mengde til gjæring	20L
Gjæringstemperatur	11°C
Ant. dager for utgjæring	21 dager

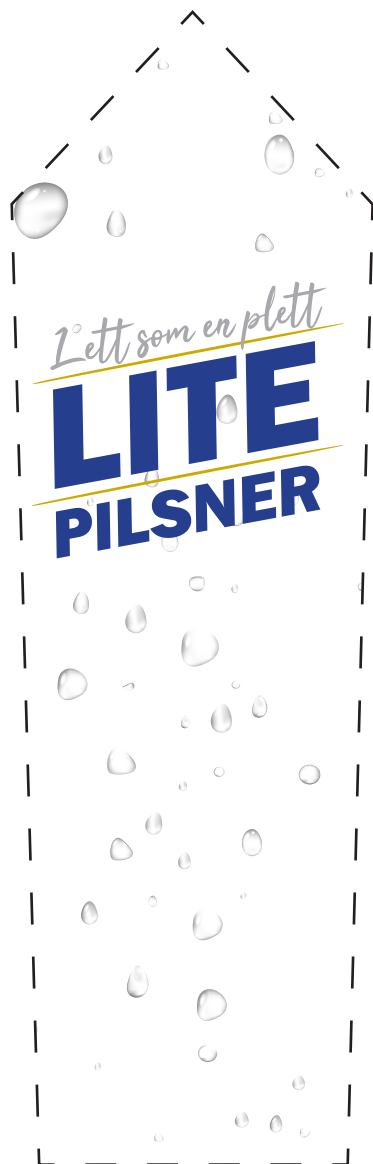
Anbefalt:

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

TIPS

*Tilsett Amigase Mega L i gjæringskaret fra dag 5. Enzymet omdanner komplekse sukkerarter til gjærbart sukker, og vil derfor restarte gjæringen.

Næringsinnhold pr 100g:
karbohydrater ca 0,9g



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: 13,06 L

Skyllevann: 15,56 L

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

TEMPERATURBEREGNING

Innmesk/oppstart: 67°C*

Mesk: 63°C

Utmesk/skylling: 70°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

