



LONDON PORTER

20 LITER

LONDON PORTER

Estimerede verdier

Alc %: 5%

OG: 1.054

FG: 1.016

IBU: 35

EBC: 59



MALT 5,2 KG

4 kg Pale Ale malt

0,6 kg Brown malt

0,49 kg Crystal Dark

0,11 kg Carafa III



HUMLE

50g East Kent Golding kok 60 min

15g East Kent Golding kok 10 min



GJÆR

1 pk Fermentis S-04 11,5g

NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	65°C
Mesketid	60 min
Koketid	60 min
Gjæringstemperatur	20°C
Ant. dager for utgjæring	14 dager

Anbefalt:

Modningstid	6 uker
Serveringstemperatur	8°C
Karb.sukker ved flasking	5g pr liter

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

BRYGGERLOGG

Batchnr: _____

Brygget dato: _____

Temp malt: _____

Temp vann: _____

Temp mesk: _____

OG: _____

FG: _____

Meskevann: _____

Skyllvann, 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

