



LONDON PORTER

20 LITER

LONDON PORTER

Estimerte verdier

Alc %: 5%

OG: 1.054

FG: 1.016

IBU: 35

EBC: 52



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
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	2,3 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: **19,14 L**

Skyllevann: **11,38 L**

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

TEMPERATURBEREGNING

Inmesk/oppstart: **70°C***

Mesk: **65°C**

Utmesk/skylling: **78°C**

* Beregnet slik at temperatur synker til korrekt mesketemperatur når maltet tilsettes ¹

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

