

The background of the entire image is a repeating pattern of hop cones and leaves in various shades of green. In the center, there is a black diamond shape with a thick orange border. The words "PALE ALE" are written in a bold, green, sans-serif font with a white outline, stacked vertically within the diamond.

PALE ALE

Vår beste oppskrift!

20 LITER

PALE ALE

Estimerte verdier

Alc %: 5,5%

OG: 1.053

FG: 1.011

IBU: 27

EBC: 8



MALT 4,7 KG

4 kg	Pilsner Malt
0,4 kg	Wheat malt
0,3 kg	Dextrin malt



HUMLE

40g	Citra	kok 5 min
50g	Bru-1	Hopstand 80°C 15 min*
50g	El Dorado	Tørrhumle siste 5 dager

***Whirlpool med Hopstand;** Etter kok, stans nedkjøling ved ca. 90°- 85°C, tilsett humle, rør rundt (eller benytt whirlpoolarm med pumpe) og vent 10 minutter, fortsett deretter nedkjølingen.



GJÆR

1 pk LalBrew Verdant IPA

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

TIPS

Tilsett **tørrhumlen når det gjenstår 5 dager igjen av gjæringsprosessen.



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: _____

Skyllvann, 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

