



PREMIUM EXPORT

PILSNER



20 LITER

PREMIUM EXPORT PILSNER

Estimerte verdier

Alc %: 5,8%

OG: 1.056

FG: 1.012

IBU: 25

EBC: 7



MALT 5,2 KG

4,8 kg Extra pale Premium Pilsner

0,2 kg Chateâu Cara Clair

0,2 kg Wheat malt



HUMLE

10g Magnum kok 60 min

50g Perle kok 5 min



GJÆR

2 pk LalBrew NovaLager

NYTTIG INFORMASJON

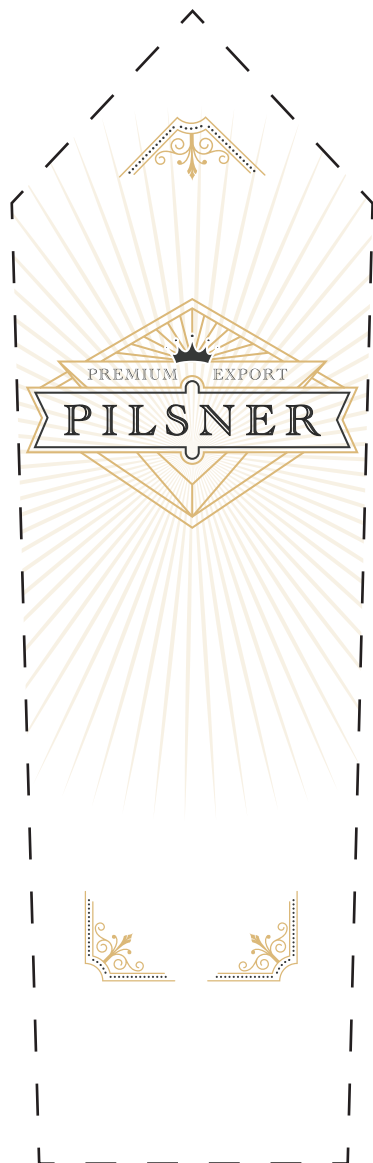
Mesketemperatur	66°C
Mesketid	60 min
Koketid	60 min
Gjæringstemperatur	17°C
Ant. dager for utgjæring	14 dager

Anbefalt:

Modningstid	4 uker
Serveringstemperatur	5°C
Karb.sukker ved flasking	7g pr liter
CO2 Volum	2,5 Vol

TIPS

Vi erfarer at vi får best resultat ved å holde seg under 17°C



Klipp ut!

Den passer i
Bishop Tap Handle
Art: 103171

BRYGGERLOGG

Batchnr: _____

Brygget dato: _____

Temp malt: _____

Temp vann: _____

Temp mesk: _____

OG: _____

FG: _____

Meskevann: _____

Skyllevann, 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 Ølbygging AS i Grimstad, Norge

