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

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

Innmesk/oppstart:	**71°C***
Mesk:	**66°C**
Utmesk/skylling:	**78°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

ØLBRYGGING
Gjør det selv