

I SAMARBEID MED



EST. 2022

BBQ LAGER



TEXAS BOCK



20 LITER

TEXAS BOCK BBQ LAGER

Estimerede verdier

Alc %:	6,4%
OG:	1.064
FG:	1.015
IBU:	24
EBC:	11



MALT 5,7 KG

5,3 kg	Pilsner malt
0,5 kg	Munich Light malt
0,2 kg	Chateau Melano Light



HUMLE

10g	Magnum	kok 60 min
30g	Tettnang	kok 15 min



GJÆR

2 pk	Mangrove Jack's M76 Bavarian Lager
------	------------------------------------

Beregning av vannmengde vil variere på forskjellige bryggeapparater.

Vennligst sjekk instruksen for din maskin for korrekt utregning.

NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	68°C
Mesketid	60 min
Koketid	60 min
Gjæringstemperatur	11°C
Ant. dager for utgjæring	18 dager

Anbefalt:

Modningstid	2 uker
Serveringstemperatur	5°C
Karb.sukker ved flasking	5g pr liter

TIPS

For enda mer maltpreg prøv dekoksjonsmesking:



<https://www.olbrygging.no/tips/dekoksjon>



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: _____

Skillevann, 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

