

American BLONDE



20 LITER

AMERICAN BLONDE

Estimerte verdier

Alc %:	5,6%
OG:	1.050
FG:	1.007
IBU:	17
EBC:	8



MALT 4,7 KG

3,4 kg	Pilsner Malt
1,0 kg	Chateau Wheat Blanc
0,3 kg	Chateau Cara Clair



HUMLE

30g	Cascade	Kok 20 min
30g	Cascade	Kok 5 min
30g	Citra	Tørrhumle siste 5 dager*



GJÆR

1 pk	SafAle American US-05
------	-----------------------

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	5°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: _____

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

