

Belgisk

BLOND

20 LITER

BELGISK BLOND

Estimerte verdier

Alc %:	6%
OG:	1.058
FG:	1.012
IBU:	65
EBC:	14



MALT 5,6 KG

4,0 kg	Pilsner malt
1,2 kg	Lys hvete malt
0,4 kg	Karamellmalt Pils



HUMLE

10 g	Columbus	kok 90 min
30g	MT. Hood	kok 5 min
20g	Tettnang	kok 5 min



GJÆR

1 pk	Lallemand Belle Saison 11g
------	----------------------------

NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	64°C
Mesketid	60 min
Koketid	90 min
Gjæringstemperatur	20°C
Ant. dager for utgjæring	5-14 dager

Anbefalt:

Lagringstid	1 mnd
Serveringstemperatur	6°C
Karb.sukker ved flasking	6g pr liter

TIPS

Belgisk gjærpreg, som kan minne om banan, ananas, krydder og litt sylighet. Passer godt til sjømat.



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

