

Belgisk

WIT



20 LITER

BELGISK WIT

Estimerte verdier

Alc %: 4,9%

OG: 1.048

FG: 1.011

IBU: 12

EBC: 7



MALT 4,2 KG

2,2 kg Pilsnermalt

1,7 kg Hvetemalt

0,3 kg Speltmalt



HUMLE

10 g Perle kok 60 min

20g Saaz kok 10 min



ANDRE TILSETNINGER

25g Pomeransskall kok 5 min

10g Korianderfrø* kok 5 min



GJÆR

1 pk Belgian Wit M21 10g

Beregning av vannmengde vil variere på forskjellige bryggeapparater.

Vennligst sjekk instruksjonen for din maskin for korrekt utregning.

NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	65°C
Mesketid	60 min
Koketid	60 min
Gjæringstemperatur	20°C
Ant. dager for utgjæring	14 dager

Anbefalt:

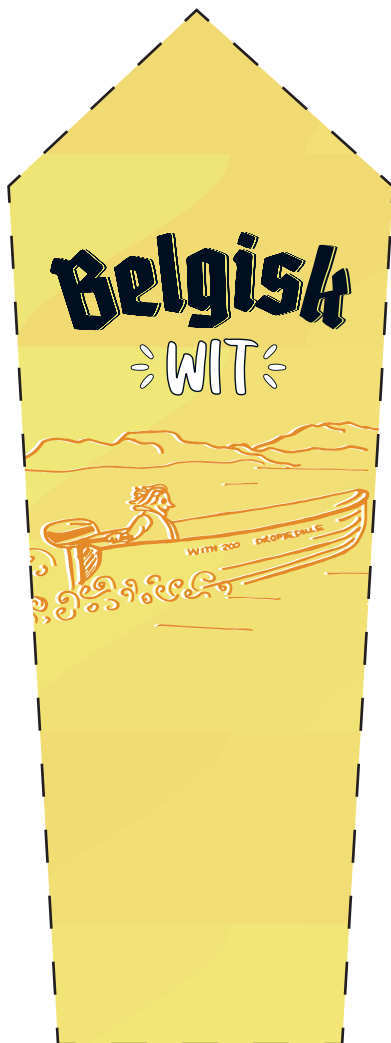
Lagringstid	1 mnd
Serveringstemperatur	7°C
Karb.sukker ved flasking	8g pr liter

TIPS

***Korianderfrø** knuses i en morter før tilsetning.

Vi anbefaler å bruke humlepose til pomeransskall og korianderfrø for å unngå tett kran og pumpe.

Dette ølet passer godt til fisk og skalldyr



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: _____

Skyllvann, 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

