

# 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 instruksen for din maskin for korrekt utregning.

## NYTTIG INFORMASJON

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

### Anbefalt:

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

## 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

## BRYGGERLOGG

Batchnr: \_\_\_\_\_

Brygget dato: \_\_\_\_\_

Temp malt: \_\_\_\_\_

Temp vann: \_\_\_\_\_

Temp mesk: \_\_\_\_\_

OG: \_\_\_\_\_

FG: \_\_\_\_\_

Meskevann: \_\_\_\_\_

Skyllvann, L: \_\_\_\_\_

Til gjæring, L: \_\_\_\_\_

Til flasking, L: \_\_\_\_\_

Sukker, karbon: \_\_\_\_\_

Alkohol %: \_\_\_\_\_

O.G:

F.G:

ABV:

Brygget dato:

Notater:

## 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

