

DETTA ÄR  
VÄL INGEN  
RIKTIG ÖL?!

EN RIKTIG SURIS  
↙



**BERLINER**  
**EN RIKTIG WEISSE**  
**RIKTIG SURIS**



**20 LITER**

# BERLINER WEISSE

Estimerede verdier

Alc %: 4,3%

OG: 1.038

FG: 1.005

IBU: 12

EBC: 6



## MALT 3,5 KG

2,1 kg	Pilsner malt
0,9 kg	Wheat malt
0,35 kg	Chit barley malt
0,15 kg	Acid malt



## HUMLE

10g	Magnum	kok 30 min
-----	--------	------------



## GJÆR

2 pk	Wildbrew Philly Sour 11g
------	--------------------------

## NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	<b>69°C</b>
Mesketid	<b>60 min</b>
Koketid	<b>60 min</b>
Gjæringstemperatur	<b>19°C</b>
Ant. dager for utgjæring	<b>5-14 dager</b>

### Anbefalt:

Modningstid	<b>2 uker</b>
Serveringstemperatur	<b>5°C</b>
Karb.sukker ved flasking	<b>7g pr liter</b>

## TIPS

### Kombiner gjerne med frukt.

Slik lager du en frisk og god fruktøl:

Tilsett 1 kg fruktpuré i gjæringskaret når det gjenstår 3 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

