



OPPSKRIFT MED TILLATELSE FRA HAANDBRYGGERIET

20 LITER

EARTH KVEIK

Estimerte verdier

Alc %:	7,4%
OG:	1.070
FG:	1.014
IBU:	18
EBC:	11



MALT KG 5,9 KG

5,9 kg Pale Ale malt



HUMLE

40g	Celeia	kok 60 min
20g	Tettnang	kok 5 min
20g	Tettnang	Whirlpool*, 20 min@ 80°C

***Whirlpool** med Hopstand; Etter kok, stans nedkjøling ved ca. 85°-80°C, tilsett humle, rør rundt (eller benytt whirlpoolarm med pumpe) og vent 20 minutter, fortsett deretter nedkjølingen.



ANDRE TILSETNINGER

0,25kg Maltodextrin tilsettes i kok*

* For å unngå at sukkeret brenner seg fast under kok, anbefaler vi å tilsette det gradvis, mens du rører godt.



GJÆR

1 pk LalBrew Voss Kveik 11g

Beregning av vannmengde vil variere på forskjellige bryggeapparater.

Vennligst sjekk instruksen for din maskin for korrekt utregning.

NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	65°C
Mesketid	60 min
Koketid	60 min
Gjæringstemperatur	30°C
Ant. dager for utgjæring	7 dager

Anbefalt:

Modningstid	2 uker
Serveringstemperatur	7°C
Karb.sukker ved flasking	6g pr liter

TIPS

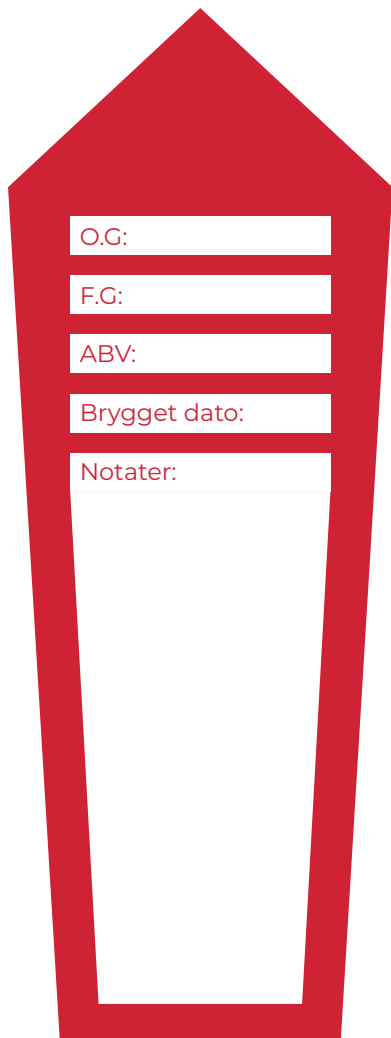
Anbefalt gjæringstemperatur er mellom 20 og 40 grader, avhengig av hvor mye preg man ønsker fra kveik gjæren.

Lallemand anbefaler å ikke rehydrere denne gjæren, men drysse den rett i vørteren.



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

