

A person wearing a white shirt and brown leather lederhosen. The lederhosen have a decorative pretzel graphic on the chest. The text "Oktoberfest" is overlaid on the image in a stylized, black and white font. The word "Oktober" is in a large, bold, outlined font, and "fest" is in a smaller, similar font below it. A small pretzel graphic is positioned between the two words. The background is dark, and a glass of beer is visible on the left side.

Oktoberfest

20 LITER

OKTOBERFEST

Estimerede verdier

Alc %:	5,9%
OG:	1.059
FG:	1.014
IBU:	20
EBC:	20



MALT 5,4 KG

3,5 kg	Vienna
1,5 kg	Munich Light
0,2 kg	Chateau Cara Ruby
0,2 kg	Chateau Melano



HUMLE

10g	Magnum	Kok 60 min
30g	Mittelfruéh	Kok 15 min



GJÆR

1 pk	SafAle K-97, German Ale
------	-------------------------

Beregning av vannmengde vil variere på forskjellige bryggeapparater.

Vennligst sjekk instruksen for din maskin for korrekt utregning.

NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	67°C
Mesketid	60 min
Koketid	60 min
Gjæringstemperatur	18°C
Ant. dager for utgjæring	5-14 dager

Anbefalt:

Modningstid	2 uker
Serveringstemperatur	6°C
Karb.sukker ved flasking	6g pr liter
CO2 Volum	2,7 Vol

TIPS

Dette er en overgjæret versjon av ølet som blir servert på oktoberfesten i München hvert år.

Slikt øl står tradisjonelt fint til grillet kylling, svin og fisk.
Samt pølser, pretzels/saltstenger og snacks.



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 %: _____

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

