oktober
fest
20 LITER

OKTOBERFEST

Estimerte verdier	
Alc %:	5,5%
OG:	1.056
FG:	1.014
IBU:	21
EBC:	19

MALT 5,4 KG

3,5 kg	Vienna
1,5 kg	Munich Light
0,2 kg	Caramel 50
0,2 kg	Chateau Melano

HUMLE

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

GJÆR

1 pk	SafAle K-97, German Ale

NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	**67°C**
Mesketid	**60 min**
Koketid	**60 min**
Liter til gjæring	**20L**
Gjæringstemperatur	**18°C**
Ant. dager for utgjæring	**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

O.G:

F.G:

ABV:

Brygget dato:

Notater:

BEREGNET VANNMENGDE

Ved bruk av Brewzilla 35 Gen 4

Meskevann:	**19,78 L**
Skyllevann:	**10,94 L**

NB: Beregning av vannmengde vil variere på forskjellige bryggeapparater. Vennligst sjekk instruksen for din maskin for korrekt utregning

TEMPERATURBEREGNING

Innmesk/oppstart:	**72°C***
Mesk:	**67°C**
Utmesk/skylling:	**78°C**

*** Beregnet slik at temperatur synker til korrekt mesketemperatur når maltet tilsettes**

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

ØLBRYGGING
Gjør det selv!