

# Påskeøl

Nytes best i sola!



20 LITER

# PÅSKEØL

## Estimerte verdier

Alc %:	5,3 %
OG:	1.052
FG:	1.012
IBU:	16
EBC:	8



## MALT 4,8 KG

2,7 kg	Pilsner malt
2,1 kg	Chateau Wheat Blanc



## HUMLE

25 g	Amarillo	Kok 15 min
25 g	Sabro	Hopstand*, 15 min@ 80°C



## ANDRE TILSETNINGER

50 g	Appelsinskall	Hopstand*, 15 min@ 80°C
------	---------------	-------------------------

Vi anbefaler å benytte humlepose til appelsinskall, for å unngå at pumpe/kran går tett



## GJÆR

1 pk	SafAle US-05 Fermentis
------	------------------------

## NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	<b>67°C</b>
Mesketid	<b>60 min</b>
Koketid	<b>60 min</b>
Mengde til gjæring	<b>20L</b>
Gjæringstemperatur	<b>20°C</b>
Ant. dager for utgjæring	<b>14 dager</b>

### Anbefalt:

Modningstid	<b>2 uker</b>
Serveringstemperatur	<b>5°C</b>
Karb.sukker ved flasking	<b>7g pr liter</b>
CO2 Volum	<b>2,6 Vol</b>

## TIPS

\* Hopstand med Whirlpool;  
Etter kok, stans nedkjøling ved  
ca. 85°-80°C, tilsett humle og  
appelsinskall, rør rundt (eller  
benytt whirlpoolarm med pumpe)  
og vent 15 minutter, fortsett  
deretter nedkjølingen.



**Klipp ut!**

Den passer i  
Bishop Tap Handle  
Art: 103171

O.G:

F.G:

ABV:

Brygget dato:

Notater:

## BEREGNET VANNMENGDE

Meskevann: **17,86 L**

Skyllevann: **12,26 L**

### Ved bruk av Brewzilla 35 Gen 4

**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

