



RUSTY PIG

HOPPY AMBER



20 LITER

RUSTY PIG HOPPY AMBER

Estimerte verdier

Alc %:	6%
OG:	1.060
FG:	1.014
IBU:	30
EBC:	27



MALT 5,45 KG

4 kg	Pilsner
0,8 kg	Red Active
0,4 kg	Imperial malt
0,25kg	Crystal Dark



HUMLE

10g	Columbus	kok 60 min
25g	Simcoe	kok 10 min
100g	Citra	Tørrhumle dag 7*
100g	Sabro	Tørrhumle dag 7*



GJÆR

2 pk	LalBrew Windsor British-Style Ale 11g
------	---------------------------------------

NYTTIG INFORMASJON

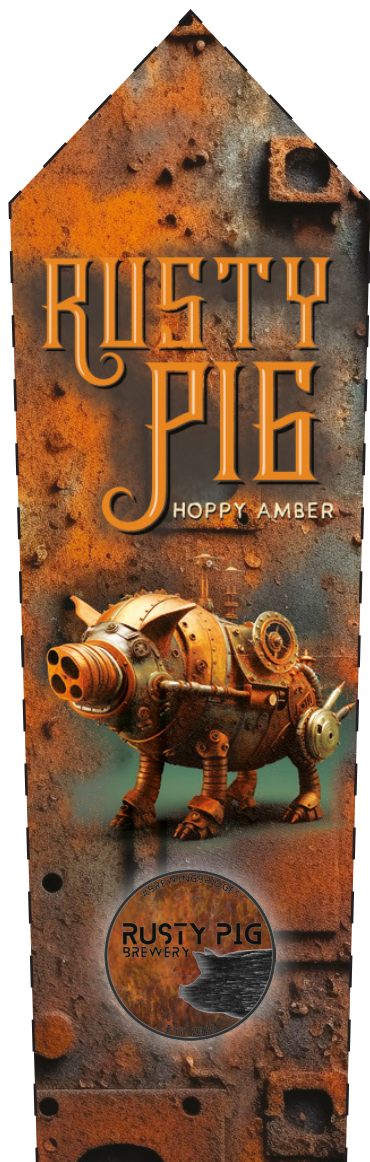
Mesketemperatur	68°C
Mesketid	60 min
Koketid	60 min
Gjæringstemperatur	18°C
Ant. dager for utgjæring	14 dager

Anbefalt:

Modningstid	2 uker
Serveringstemperatur	6°C
Karb.sukker ved flasking	6g pr liter
CO2 Volum	2,3 Vol

TIPS

*Tilsett tørrhumlen etter 7 dager i gjæringskaret.



Klipp ut!

Den passer i
Bishop Tap Handle
Art: 103171

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

