

klassisk sørtysk hveteøl



20 LITER

WEISSBIER

Estimerede verdier

Alc %: 5,1%

OG: 1.051

FG: 1.012

IBU: 11

EBC: 8



MALT 4,55 KG

2,2 kg Wheat malt

2,2 kg Pilsner malt

0,15 kg Risskall



HUMLE

10g Perle kok 60 min

20g Mittelfruerh kok 10 min



GJÆR

1 pk LalBrew Munich Classic Wheat Ale11g

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	20°C
Ant. dager for utgjæring	14 dager

Anbefalt:

Modningstid	4 uker
Serveringstemperatur	5°C
Karb.sukker ved flasking	7g pr liter

TIPS

Ønsker du mer fenoler og estere fra gjæren, kan du øke gjæringstemperaturen til 22°C



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: _____

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

