



Brygskema

Frisk Forårs Grisette

Detaljer:

Øltype: Grisette / Fransk Saison
Volumen: 20 liter
Farve: 8 EBC
Bitterhed: 20 IBU
Alkohol: 4,1 %
BU:GU: 0,60

Ingredienser:

2,2 kg Pale Ale malt
450 g Wheat Pale
450 g Flaked Wheat
30 g Mandarina Bavaria
1 stk. Protafloc tablet
Saison gær

Mæskning

Mæskevand: 11 liter, forvarmet til 70° C.
Temperaturtrin: 65° C i 60 min, efterfulgt af 10 min ved 75° C
Eftergydningsvand: 16 liter eller indtil 23,5 L er indsamlet.

Kogning

Kogetid: 30 minutter
1. tilsætning: 10 g Mandarina Bavaria @ 30 min (12,5 IBU).
2. tilsætning: 20 g Mandarina Bavaria og ½ protafloc tablet @ 6 min (7,6 IBU).

Gæring

Vægtfylde start (O.G.): 1.033 SG
Primær gæring: 14 dage v. stabil stuetemperatur eller til vægtfylde er konstant over 3 døgn.
Vægtfylde slut (F.G.): Ca. 1.002 SG
Karboneringssukker: 7 gram alm. sukker pr. liter færdigt øl, ekskl. bundfald eller til 2,6 vol CO₂.
Flaskegæring: 14 dage v. stabil stuetemperatur.

Vi vil meget gerne høre fra dig om hvad du synes om kittet, øllet og hele bryggeoplevelsen. Hvis du har fem minutter til at skrive et par ord til os, ville det være højt værdsat. Uanset om det er konstruktiv kritik og eventuelle forbedringer eller bare at det var godt. Det kan nemmest gøres i denne formular: <https://forms.office.com/e/QBevrL7fRu>



Fortæl os hvad
du synes!



Dato for brygning:	Vægtfylde start (O.G.):	Vægtfylde slut (F.G.):	Dato for tapning:

NB! Humletilsætning læses sådan, at når der f.eks. står "@ 40 min." så betyder det at humlen skal koges med de *sidste* 40 min. af den samlede kogetid.