



Brygskema

Hüll Helles

Detaljer:

Øltype: Helles
Volumen: 20 liter
Farve: 9 EBC
Bitterhed: 20 IBU
Alkohol: 5,0 %
BU:GU: 0,44

Ingredienser:

3,8 kg Pilsner malt
300 g Cara Belge malt
200 g Munich malt
50 g Hüll Melon humle
1 stk Protafloc tablet
Tysk eller universal lagergær

Mæskning

Mæskevand: 14 liter forvarmet til 74° C.
Temperaturtrin: 68° C i 60 min., efterfulgt af 75° C i 10 min.
Eftergydningsvand: 14 liter eller til 24 L er opsamlet

Kogning

Kogetid: 40 minutter
1. tilsætning: 20 g Hüll Melon (14,9 IBU) @ 40 min.
2. tilsætning: 30 g Hüll Melon (4,9 IBU) og ½ Protafloc tablet @ 5 min.

Gæring

Vægtfylde start (O.G.): 1.045 SG
Primær gæring: 21 dage v. den angivne temperatur på gæren eller til vægtfylde er konstant over 3 døgn. De sidste 3 døgn inden flaskning kan temperaturen hæves med 2-3 grader hvis muligt.
Vægtfylde slut (F.G.): Ca. 1.007 SG
Karboneringssukker: 7 gram alm. sukker pr. liter færdigt øl, ekskl. bundfald eller til 2,6 vol CO₂.
Flaskegæring: 14 dage, gerne kælder-koldt.

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.