



Brygskema

Frisk Forårs Grisette

Detaljer:

Øltype:	Grisette / Fransk Saison
Volumen:	20 liter
Farve:	7 EBC
Bitterhed:	19 IBU
Alkohol:	3,9 %
BU:GU:	0,56

Ingredienser:

2,5 kg	Pale Ale malt
500 g	Wheat Pale
500 g	Flaked Wheat
35 g	Cascade humle
25 g	Columbus humle
1 stk.	Protafloc tablet
1 pk.	M29 tørgær

Mæskning

Mæskevand:	20 liter
Temperaturtrin:	65° C i 60 min.,
Eftergydningsvand:	5 liter

Kogning

Kogetid:	60 minutter
1. tilsætning:	5 g Cascade og 5 g Columbus @ 30 min.
2. tilsætning:	15 g Cascade og 5 g Columbus og ½ protafloc tablet @ 10 min.
3. tilsætning:	15 g Cascade og 15 g Columbus @ 5 min.

Gæring

Vægtfylde start (O.G.):	1.032 SG
Primær gæring:	14 dage v. stabil stuetemperatur
Vægtfylde slut (F.G.):	1.010 SG
Karboneringssukker:	7 gram alm. sukker pr. liter færdigt øl, ekskl. bundfald
Flaskegæring:	14 dage v. stabil stuetemperatur
Modning:	14 dage. Gerne kælderkoldt, hvis muligt

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.