

# Bryggeskjema

Bryggedato	16.05.15	Brygger	Tre ingeniører og en sykepleier
Tappedato		Ølnavn	Balkong
Type	En slags Wit	Volum før kok	Full kjele?
Volum etter kok	18.9 l	SG før kok	1.
OG	1. 053 (estimert)	FG	1.
IBU	38.6	ABV	5.0 %

## Malt

Type	Mengde
Muntons Extra Light DME	1.4 kg
Muntons Wheat DME	1.4 kg
Caramel/Crystal Malt	kg
	kg
	kg
	kg
	kg
	kg
	kg
	kg

## Humle

Type	% alpha	Mengde	Koketid
Bitterhumle, Cascade	6.40 %	57 g	45 m
Aromahumle, Cascade	6.40 %	28.3 g	5 m
	%	g	m
	%	g	m
	%	g	m
	%	g	m
	%	g	m
	%	g	m
	%	g	m
	%	g	m

## Gjær

Type	Mengde
Dry Ale Yeast Nottingham	1 pk

## Annet

Hva	Mengde	Når
Limeskall + saft	3 stk (10g)?	10 min
Irish Moss (løses opp i forkant)	1 ts	15 min

## Notater

Gjæringstemperatur: 15.6 grader Lagringstemperatur: 11.1 grader Kullsyre: 3/4 cup (se oppskrift)
--