BRYGGERLOGG HMB

Bryggedato:	**15-Nov-14**	**BRYGG NR:**	**60**
Øltype:	**Brisen-3**	**Volum (liter)**	**130**

Vekt (kg)	**Malt**	**Andel**	**Kommentar**	**Beløp**
23.00	Maris Otter	84%	NØ	
1.50	Munchener 25EBC	5%	NØ	
1.50	Hvete	5%	NØ	
1.50	Pale Crystal 70EBC	5%	NØ	
27.50	**Malt**	**100.00%**		**kr 0.00**

Vekt (g)	**Humle**	**ALFA (%)**	**Koketid (min)**	**Beregnet IBU**	**Beløp**
100	Nelson Sauvin	10.9	60	16.8	
75	Nelson Sauvin	10.9	15	3.1	
75	Citra	13.5	15	3.9	
100	Nelson Sauvin	10.9	2	0.6	
100	Citra	13.5	2	0.7	
	Iriish moss			0.0	
450				25.1	kr 0.00

Vekt (g)	**Krydder**		**Koketid (min)**	**Kommentar**	**0**
0					**kr 0.00**

	Temp.(C)	**Tid minutter**	**Kommentar**
Mash in	**66**	**65**	Vanntemp ved mash-in 73
Mash Out	**78**	**5**	
Vasking	**77**		
Koking		**90**	
	10		
Pitching	**22**		

	(før gjæring)	(Før kok)		(etter gjæring)	
OECHSEL GR.	**52**	**48**		**OECHSEL GR.**	**12**
Utnyttelse:	**82%**			**Alkoholinnhold:**	**5.28**

			Beløp
Gjær type	**WLP007**		**kr 0.00**

		Date	**Temp (C)**	**Kommentar**
Gjæring	Start		18.0	Kjeller
Tørrhumling 20g Cascade pr. dunk.		29-Dec		
Lagring				

Omtapping/flasking

Kommentarer

Innmesk 100L, 72 gr. Vannjustering etter NØ

Logg

Smak:

Flasker	***kr 0.00***
Gass	***kr 0.00***
Div tilsetninger	***kr 0.00***
Råvarer	***kr 0.00***
Totalpris	***kr 0.00***