

**Arne Joakim Bunkan og Kristianiastudentenes Haandbryggerlaug**  
**EBC=3**  
**KSHBs Smashpils**

**HÅNDBRYG.DK**

**BEER***Calc*

**Pils pils pils hele  
natta**

Style: Tysk  
pilsner

Brewer: Kristianiastudentenes  
Haandbryggerlaug

**Statistics**

Volume: 55 liters  
OG: 1056  
FG: 1012  
Alcohol: 5.8 % by vol.  
Colour: 6 EBC (Very  
pale)  
Bitterness: 38 IBU  
BU/GU: 0.67

**Fermentables**

Pilsner Malt 3 EBC 12000 grammes  
Mash schedule: 64 degrees for 90 minutes

**Hops**

Hallertauer Mittelfruh 4.3% alpha 150 grammes 60 minutes  
Hallertauer Mittelfruh 4.3% alpha 50 grammes 10 minutes  
Hallertauer Mittelfruh 4.3% alpha 50 grammes 1 minutes

**Fermentation**

Yeast: Saflager W-34/70  
Fermented at 10 degrees C for 14 days.  
Lagered at 40 degrees C for 30 days.

**Comments:**

Det er egentlig ingen grunn til at vi ikke skal klare 80% meskeutbytte på denne.  
Gjæret ned til 1012 10/12-11