

**BNB 52 "SMaSH by Bakke brewers" Brygget av Rolf Bakke
(m/slekt :-), Smebyvegen 1, 2319 Hamar.**

EBC=3

Klasse BJCP 2008: 1E, Dortmunder Export, Light Lager.

Brygget 26/11-2011, tappet på fat 26/12-2011

5000 gr.	Pils malt, Castle Malting	EBC 3	
70 gr.	Saaz pellets	2,9% AA	01:00 time
30 gr.	Saaz pellets	2,9% AA	00:05 min.
4,3 gr.	CaCl ₂ Kalsiumklorid	Mesk/Skyll	
2,1 gr.	CaSO ₄ Kalsiumsulfat (gips)	Mesk/Skyll	
5,0 gr.	Klar urt		
2 gr.	Wyeast gjærnering		

White Labs WLP830 German Lager Yeast , 10 grader, 30 dager

OG 58

FG 14

5,7 Vol%

EBC 6

IBU 28