

Brygger: Lars-Erik Owe

Navn: Forsøkspils

Type: 1D Tysk pilsner

Oppskrift

2,5 kg Best Malz pilsnermalt, 3,5 EBC

18 g Hallertau (pelets, 7 %) ved -90 min

13 g Hallertau (pelets, 7 %) ved -15 min

13 g Hallertau (pelets, 7 %) ved -1 min

1 ts klarurt ved -10 min

0,25 ts gjærnæring ved -10 min

0,5 ts CaSO₄ tilsatt i meskevannet.

Gjær: Saflager W-34/70, 2x11 g, rehydrert og avkjølt før bruk. Gjæret ved 10-11 C. Lagret ved samme temperatur. Flasket etter 4 uker.

Mesket ved 64 C i 90 min med 15 l vann. Utmesk i 5 min ved 75 C.

Kokevolum 14 l

Gjæringsvolum 11 l

OG 1.048

FG 1.012

34 IBU (beregnet med Tinseths formel)