

Brygger: Knut André Vestergren

Ølets navn: TPLS (evt. pi-ls)

Type: Tsjekkisk pilsner (Norbrygg 1C)

EBC malt: 3-4 EBC øl: ~6

OG: 47 FG: 8 ABV: 5.1% IBU: ~35 (Noonans)

Bryggedato: 260212 Flasket: 300312

Oppskrift (25 liter tør kok)

3987g Pilsnermalt, Muntions

55g Saaz 2.8% blomst 97min

23g ——— " ——— 31min

23g ——— " ——— 70min

23g ——— " ——— 3min

~4g CaSO₄ (200mg/liter vann)

2g Wyeast Yeast Nutrient 15min

5g Irish Moss 15min

WLP800 (1br i 2 liter starter, magnetrører)

Mesket 90 min på 67°C (Batch sparge)

Kokt 100 min

Gjæret 13 dager på 11°C, 8 dager på 20°C

Lagret 12 dager på 4°C