

# Diamond

Czech Lager



## Fresh Wort Kit

- ~~1. Brygg~~
- 2. Gjær
- 3. Tapp



# DIAMOND CZECH LAGER

## Estimerte verdier

Alc %:	4,9%
OG:	1.047
FG:	1.010
IBU:	35
EBC:	7

## FRESH WORT KIT

### Gratulerer med ditt valg av Fresh Wort Kit!

Vi har brygget og kokt vørteren ved et mikrobryggeri, slik at vørteren er helt fiks ferdig og klar til bruk!

Klar... ferdig... gjær!

## INNEHOLDER

- 1 pose Fersk vørter
- 2 pk Lallemand Diamond Lager

\*Posen inneholder sedimenter som kan følge med over i gjæringskaret, uten at det forringer resultatet.

## VEILEDNING

1. Hell vørteren i beholderen den skal gjæres på.
2. Fyll opp til 20 liter med vann
3. Tilsett gjær - anbefalt gjæringstid 14 dager
4. Tapp det ferdige ølet på fat eller flasker.

For kullsyre på flasker: tilsett 6g sukker pr liter.

## NYTTIG INFORMASJON

Gjæringstemperatur **11°C**  
Ant. dager for utgjæring **14 dager**

### Anbefalt:

Modningstid **4 uker**  
Serveringstemperatur **5°C**  
Karb.sukker ved  
flasking **6g pr liter**

## TIPS

### Instruksjon

Se video og beskrivelse for  
Fresh Wort Kit



[olbrygging.no/tips/freshwortkit](http://olbrygging.no/tips/freshwortkit)



### Klipp ut!

Den passer i  
Bishop Tap Handle  
Art: 103171

O.G:

F.G:

ABV:

Brygget dato:

Notater:

## BRYGGERLOGG

Batchnr: \_\_\_\_\_

Brygget dato: \_\_\_\_\_

OG: \_\_\_\_\_

FG: \_\_\_\_\_

Tørrhumlet dag: \_\_\_\_\_

Til gjæring, L: \_\_\_\_\_

Gjæringstemp.: \_\_\_\_\_

Til flasking, L: \_\_\_\_\_

Sukker, karbon: \_\_\_\_\_

Alkohol %: \_\_\_\_\_

Notater: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## MIN KARAKTER

1

2

3

4

5

Utviklet og produsert  
av Ølbrygging AS  
i Grimstad, Norge

