

A black and white photograph of a Gothic cathedral, likely Cologne Cathedral, serves as the background. The image is filled with falling confetti in white and gold. The word 'KÖLSCH' is written in large, orange, stylized letters with a black outline and a white drop shadow. Below it, 'GERMAN PALE ALE' is written in smaller, black, block letters with a white outline.

KÖLSCH

GERMAN PALE ALE

Fresh Wort Kit

~~1. Brygg~~ 2. Gjær 3. Tapp 

KÖLSCH

Estimerte verdier

Alc %:	5,3%
OG:	1.047
FG:	1.007
IBU:	28
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
1 pk	LalBrew Köln Kölsch style yeast

*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 **16°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



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

