

OPSKRIFTSKEMA



Danmarks mesterskab i
Håndbrygning 2002

Dette skema skal afleveres sammen med 3 flasker af hver tilmeldte øl. Flaskerne skal **kun** markeres med navnet af den tilmeldte kategori.

BRYGGEREN

Navn(e): _____

Adresse: _____

Postnr: _____ By: _____ Tlf: _____ email: _____

ØLLET

Øllet hedder: _____

Kategori: Pilsner Ale Belgisk Hvede Åben

Bryggemethode: All-malt Malt+ekstrakt Ekstrakt Kit

Brygdato: _____

OPSKRIFTEN

Gærbare ingredienser		
Type	Vægt (kg)	Mæske-sekvens (tid og temperatur, hvis relevant)

Humle og andre krydderier				
Type	Vægt (g)	% alpha	Kogte eller tør?	Kogetid (min)

Mængde brygget: _____ liter. Kogetid: _____ minutter. Vandbehandling: _____

Andre kemikalier (f.eks Irish Moss, CaSO₄): _____

Vægtfylde: Inden gæring: _____ Efter gæring: _____

GÆRING

Gærtype: _____ Flydende Tør Mængde: _____

Næringssalte: _____

	Tid (dage)	Temperatur	Noter
1. gæring			
2. gæring			

Eftergæret på flaske Priming-sukker: Type: _____ Mængde: _____ g pr. liter

Tappet på flaske fra fad: CO₂ trykket: _____

Serveringsvejledning / andre noter: