OPSKRIFTSKEMA

Danmarksmesterskab i Håndbrygning 2003

Dette skema skal afleveres sammen med flaskerne. Flaskerne skal **kun** markeres med navnet af den tilmeldte kategori.

BRYGGEREN

Navn(e): _____

Adresse: _____

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

ØLLET

Øllet hedder:								
Kategori:	Ale ☐	Pilsner ☐	Mørk lager ☐	Dubbel ☐	Trippel ☐	Stout ☐	Hvede ☐	Krydret ☐
Metode:	All-malt ☐	Malt+ekstrakt ☐	Ekstrakt ☐	Kit ☐				

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, $CaSO_4$): _____

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: ☐ CO_2 trykket: _____

Andre noter: