



Vestbrygg Lettøl – 2.5%

Original Gravity: 1.029

Specific Gravity (før koking): 1.024

Final Gravity: 1.008-1.010

Alk. Vol: 2.5%

IBU Bitterhet: 39

EBC Farge : 13

Kokevolum: 28 L

Sluttvolum: 25 L

Koketid: 60 min.

Effektivitet: 75%

Maltmengde: 3.3 kg Pale malt, Caramalt, Pale Crystal, Flaked Oat og Acidulated Malt

Humle: Citra, Mosaic og Ahtanum

Mesking: 69 grader i 60 min, utmesking på 77 grader i 10 min.

Gjæring: 14 dagar på 18-20 grader. La den stige til 20 grader mot slutten.

Karbonering: 6g sukker per liter. La den stå 14 dagar i romtemperatur for karbonering.

Lagring: Nytes fersk.

Lettøl har lenge vore ein neglisjert ølkategori, men det vil vi gjere noko med! Vi har satt sammen denne oppskrifta med mykje flaka havre og lyse krystallmaltar for å gi ølet ein fylde og kropp man vanlegvis ikkje forventar av eit lettøl. Den er balansert med frisk humlearoma frå Citra, Ahtanum og Mosaic. Humlene er tilsatt seint i koketida, noko som gjer ein mjuk bitterhet, og får denne ølen til å bli ein lettdrikkelig nytelse.

Tips: Om du vil gjere den endå meir spennande, kan du tørrhumle med f.eks. 50g Mosaic i gjæringskaret!