

# BeerCalc: bryg 04D00 lagerøl med hyldeblomst

**Style: Style unselected****Brewer: F Jørgensen**

## Vital Statistics

Volume	9 litres
OG	1060
Boil Volume	12 litres
Boil gravity	1045
Alcohol (ABV)	5.9 %
Colour	16 EBC (Amber)
Bitterness	36 IBU
BU:GU	0.6
FG	1015



## Fermentables

Pilsner Malt	3 EBC	1700 g
Cara Crystal	120 EBC	170 g
Kandis (light)	0 EBC	250 g
		<b>2120 g</b>

## Mash schedule

65 degrees for 60 minutes, 75 degrees for 10 minutes.

Total grain weight for mash: 1870 g

## Hops

Northern Brewer	7.8 %	17 g	60 min
-----------------	-------	------	--------

## Misc Ingredients

## Fermentation

Fermentation	Safale S-04	18 °C	5 days
--------------	-------------	-------	--------

## Details

20 hyldeblomstskærme (ca 300-350 gr)  
20g citronsyre  
2-3 citroner  
500g sukker  
1,75 liter kogende vand

De groveste stilke klippes af hyldeblomsterne. Skærmene kommes i en krukke sammen med saften af citronerne, citronsyren og sukkeret. Kogende vand hældes over, og der røres til sukkeret er helt opløst.

Derefter dækkes krukken til, og indholdet trækker 1-2 dage på et køligt sted.  
Der røres i blandingen af og til. Drikken sies og hældes på rengjorte flasker

tilsættes urten efter humlekogning og afkøling.

Gæres med PAY7

---

This document was created with Win2PDF available at <http://www.win2pdf.com>.  
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.  
This page will not be added after purchasing Win2PDF.