

Slär

Bryggare / Daniel Rutgersson och Patrik Johansson

Kokad och kyld 23:e Sep
Sekundär 15:e Okt
På flaska 11:e Nov

(20 liter)

OG 1,060

FG 1,006

ABV 7,1%

IBU 26

MALT

40% Munich

40% Pilsner

20% Vete (omältat)

HUMLE

Northern Brewer (7%)

30g 90 min

JÄST

Åtminstone tre Sacc jäster med ursprung som "saison/Farmhouse"-jäster.

Samt åtskilliga Brett-stammar och diverse baskelusker.

FRUKT I SEKUNDÄR

2,2 Kg Slånbär

BRYGGNING OCH JÄSNING

Flödeslakning

(infusionsmäsning med kokande vatten)

45c 15 min

64c 45 min

68c 15 min

76c lakvatten

Koktid - 90 min

20 liter till jäshink

- Från 19 till 23c under fem dagar.

- Sekundär vid 23c