

**Ölnamn:** Erlandsson Brewing – Sofia

**Bryggare:** Henrik Erlandsson & Christina Stenqvist

**Öltyp:** Berliner Weisse

**OG:** 1,035

**FG:** 1,008

**Volym:** 21,00 l

**IBU:** 5

**ABV:** 3,5 %

### **Extraktgivare**

2 kg – Pilsnermalt

2 kg – Vetemalt

0,65 kg – Havregryn

### **Mäskning**

BIAB, enstegsmäskning - 66°C - 60 min

### **Humle**

5 g – Amarillo [9,20 %] - 60,0 min - 5 IBU

70 g – Amarillo– Torrhumling 5 dagar

70 g – Mosaic – Torrhumling 5 dagar

### **Jäst & Bakterier**

Surad i 2 dagar med 100 g syramalt @ 40 °C

Där efter kokad med humle

Jäst med Wyeast 3711 - French Saison