

# The Grandfather

## Bittens Favoritt 2.0



OG: 1.045  
FG: 1.009  
Alcohol: +/- 5,0%  
IBU: +/- 40

### Malt:

4,7 kg Best Pale Malt, 5 EBC  
250 g Crisp Crystal 100 EBC

### Humle:

15 g Hallertau Blanc 10,5%, 60 min.

50 g Cascade 7%, 10 min.

50 g Hallertau Blanc, 10,5% 0 min.

35 g Cascade & 35 g Hallertau Blanc, tørrhumle etter 7 dager

Gjærnæring, for å gi gjæret bedre vekstvilkår.

Klarningsmiddel tilsettes i de siste 15 minuttene av koketiden, samt 2 dager før tapping. Gir klarere øl ved å øke utfellingen av proteiner.

### Frukt:

1 liter fersk grapefruktjuice etter 7 dager

1 liter fersk grapefruktjuice ved tapping på flaske

### Gjær:

Safale US-05

### Mesking:

65°C i 60 min, 78°C i 5 min.

17 liter meskevann.

### Skyllevann:

Ca. 18 liter vann på 77°C.

### Koking:

60 minutter

### Gjæring:

14 dager på 16-18°C

Husk å oksygenere vørteren ved risting, vørterluffer eller ren oksygen.

### Flasking:

6 gram sukker per liter ferdig øl.