

Bryggeskjema

Bryggedato _____
Tappedato _____
Type _____
Volum etter kok _____ l
OG 1. _____
IBU _____

Brygger _____
Ølnavn _____
Volum før kok _____ l
SG før kok 1. _____
FG 1. _____
ABV _____ %

Malt

Type	Mengde
	kg
	kg
	kg
	kg
	kg
	kg
	kg
	kg
	kg
	kg
	kg

Humle

Type	% alpha	Mengde	Koketid
	%	g	m
	%	g	m
	%	g	m
	%	g	m
	%	g	m
	%	g	m
	%	g	m
	%	g	m
	%	g	m
	%	g	m

Gjær

Type	Mengde

Annet

Hva	Mengde	Når

Notater