



ØLAKADEMIET

Bryggelogg

Brygget dato: _____

Øltype: _____

Batch #: _____

Ant. liter: _____

Malt

Mengde	Malt-type
1 gr.	
2 gr.	
3 gr.	
4 gr.	
5 gr.	

Humle

Mengde	Humletype
1 gr.	
2 gr.	
3 gr.	
4 gr.	
5 gr.	

Mesking

Temp.	Tid/mrk.
1 °C	
2 °C	
3 °C	

Gjæring

Gjærtype: _____

Temp.	Gjæring startet dato/mrk.
1 °C	
2 °C	

Annet

OG: _____

FG: _____