

LT-ÖL nr0001 - Bryggprotokoll

Bryggare:	Lars-Göran Berggren/Torulf Holmström		Ölets namn: LT-ÖL ver nr 0001		
	Planerad	Verklig	Typ: Engelsk Pale Ale		
Alkohol:	5,41%	6,04	Underklass: SMASH (SingleMAltSingleHope)		
OG:	1.050	1.058	Koktid:90 min	Bryggdatum:	2013-09-14
FG:	1,008	1,012	Volym: 6 L	Omtappdatum:	
BU:	24,5	47	Färdig volym: 3,3L	Tappdatum:	2013-09-21

EXTRAKTGIVARE (MALT, RÅFRUKT, VÖRTKONCENTRAT OCH DYLIKT)

Mängd	Sort	Tillverkare
1kg	Maris Otter Ale Malt (EBC 5,0-7,5)	MaltMagnus

HUMLE

Mängd	Sort	Form	Alfasyra	Tid
9g	East Kent Goldings	Pellets	6.0%	65 min
8g	East Kent Goldings	Pellets	6.0%	20 min
5g	East Kent Goldings	Pellets	6.0%	5 min

KRYDDOR (SAMT EVENTUELLT ANDRA INGREDIENSER)

Mängd	Sort	Form	Tid	Tillsätts när

JÄST

Mängd	Sort	Form
5g	Nottingham Ale (MaltMagnus)	Torrjäst

TILLSATSER (VATTENBEHANDLING, SALTER, KLARNINGSMEDEL)

JÄSNING

	Tid	Temperatur	Kärl
Primärjäsning:	7 dagar	24°C	30 liter, plast tunna
Sekundärjäsning:		24°C	På flaska
Lagring:			
Kolsyrningsmetod:	3krm socker/33lc flaska		

ÖVRIGT (MÄSKNINGSMETOD, SCHEMA, RASTER, ANDRA PROCEDURER)

Försockringsrast 45 min vid 60°C för att utvinna Glukos, Maltos, Maltotrios (jäst namnam)
Försockringsrast 45 min vid 70°C för att utvinna Dextrin (sötma i ölen), se www.philuren.se/bryggning/process.htm