

LT-ÖL nr0002 - Bryggprotokoll

Bryggare:	Lars-Göran Berggren/Torulf Holmström		Ölets namn: LT-ÖL ver nr 0002		
	Planerad	Verklig	Typ: Mellanmörk Ale		
Alkohol:	4,99%	5,25%	Underklass:		
OG:	1.050	1.050	Koktid:90 min	Bryggdatum:	2013-09-28
FG:	1,012	1.010	Volym: 6 L	Omtappdatum:	
BeskaBU:	35		Färdig volym: L	Tapptdatum:	2013-10-05
Färg EBC	25,1				

EXTRAKTGIVARE (MALT, RÅFRUKT, VÖRTKONCENTRAT OCH DYLIKT)

Mängd	Sort	Tillverkare
1kg	Maris Otter Ale Malt (EBC 5,0-7,5)	MaltMagnus
100g	Crystal 150 (EBC 130-170)	MaltMagnus

HUMLE

Mängd	Sort	Form	Alfasyra	Tid
10g	East Kent Goldings	Pellets	6.0%	65 min
8g	East Kent Goldings	Pellets	6.0%	20 min
5g	East Kent Goldings	Pellets	6.0%	10 min

KRYDDOR (SAMT EVENTUELLT ANDRA INGREDIENSER)

Mängd	Sort	Form	Tid	Tillsätts när

JÄST

Mängd	Sort	Form
6g	Nottingham Ale (MaltMagnus)	Torrjäst

TILLSATSER (VATTENBEHANDLING, SALTER, KLARNINGSMEDEL)

JÄSNING

	Tid	Temperatur	Kärl
Primärjäsning:		24°C	30 liter, plast tunna
Sekundärjäsning:			
Lagring:			
Kolsyrningsmetod:			

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/brygging/process.htm