

# LT-ÖL nr0003 - Bryggprotokoll

Bryggare: Lars-Göran Berggren	Ölets namn: LT-ÖL ver nr 0003			
Planerad	Verklig	Typ: Mörk Ale		
Alkohol: 4,99%	4,99%	Underklass:		
OG: 1.050	1.050	Koktid:90 min	Bryggdatum:	2013-10-06
FG: 1,012	1,012	Volym: 11 L	Omtappdatum:	
BeskaBU: 35		Färdig volym:10 L	Tappdatum:	2013-10-26
Färg EBC	25,1			

## EXTRAKTGIVARE (MALT, RÅFRUKT, VÖRTKONCENTRAT OCH DYLIKT)

Mängd	Sort	Tillverkare
2,06kg	Münchener Malt (EBC 16-20)	MaltMagnus
101g	Crystal 150 (EBC 130-170)	MaltMagnus

## HUMLE

Mängd	Sort	Form	Alfasyra	Tid
15g	East Kent Goldings	Pellets	6.0%	65 min
10g	East Kent Goldings	Pellets	6.0%	20 min
8g	East Kent Goldings	Pellets	6.0%	5 min

## KRYDDOR (SAMT EVENTUELLT ANDRA INGREDIENSER)

Mängd	Sort	Form	Tid	Tillsätts när

## JÄST

Mängd	Sort	Form
6g	Nottingham Ale (MaltMagnus)	Torrjäst
	Slurry från LT-0002	Färskjäst

## 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 <a href="http://www.philuren.se/bryggning/process.htm">www.philuren.se/bryggning/process.htm</a>