

LT-ÖL nr0005 - Bryggprotokoll

Bryggare:	Lars-Göran Berggren/Torulf Holmström		Ölets namn: LT-ÖL ver nr 0005		
	Planerad	Verklig	Typ: Pale Ale		
Alkohol:	5,64%	4,59%	Underklass:		
OG:	1.050	1.039	Koktid:90 min	Bryggdatum:	2014-02-15
FG:	1,012	1,004	Volym: 16 L	Omtappdatum:	
BeskaBU:	27,5		Färdig volym: L	Tappdatum:	2014-02-28
Färg EBC	62,1				

EXTRAKTGIVARE (MALT, RÅFRUKT, VÖRTKONCENTRAT OCH DYLIKT)

Mängd	Sort	Tillverkare
3kg	Pale Ale CM Eko (EBC 7-9)	MaltMagnus
0,6kg	Aroma malt (EBC 95-105)	MaltMagnus

HUMLE

Mängd	Sort	Form	Alfasyra	Tid
40g	Saaz	Kottar	3,6	60

KRYDDOR (SAMT EVENTUELLT ANDRA INGREDIENSER)

Mängd	Sort	Form	Tid	Tillsätts när

JÄST

Mängd	Sort	Form
11g	Belle Saison	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/bryggning/process.htm