

LT-ÖL nr0006 - Bryggprotokoll

Bryggare:	Lars-Göran Berggren/Torulf Holmström		Ölets namn: LT-ÖL ver nr 0006		
	Planerad	Verklig	Typ: Julöl		
Alkohol:	%	5,91%	Underklass:		
OG:	1.050	1.063	Koktid:90 min	Bryggdatum:	2014-09-14
FG:	1,012	1.018	Volym: 16,9 L	Omtappdatum:	
BeskaBU:	27,5	24,4	Färdig volym: L	Tappdatum:	2014-09-28
Färg EBC	84	94,8			

EXTRAKTGIVARE (MALT, RÅFRUKT, VÖRTKONCENTRAT OCH DYLIKT)

Mängd	Sort	Tillverkare
3,0kg	Maris Otter Ale Malt (EBC 5,0-7,5)	MaltMagnus
0,4kg	Crystal 150 (EBC 150)	MaltMagnus
0,2kg	Amber Thomas Fawcett (EBC 100)	MaltMagnus/Humle
0,23kg	Havremalt (EBC 2,3)	MaltMagnus
0,12kg	Pale Chocolate Thomas Fawcett (EBC 525)	MaltMagnus/Humle

HUMLE

Mängd	Sort	Form	Alfasyra	Tid
15g	Nugget IBU 27,5	Kottar	10.2%	65 min
60g	Fuggles IBU 7,2	Kottar	7.2%	20 min

KRYDDOR (SAMT EVENTUELLT ANDRA INGREDIENSER)

Mängd	Sort	Form	Tid	Tillsätts när

JÄST

Mängd	Sort	Form
flaska	WLP 002 (MaltMagnus)	Färskjäst

TILLSATSER (VATTENBEHANDLING, SALTER, KLARNINGSMEDEL)

JÄSNING

	Tid	Temperatur	Kärl
Primärjäsning:	2 veckor	24°C	30 liter, plast tunna
Sekundärjäsning:			
Lagring:	2 månader		
Kolsyrningsmetod:	flasksockring		

ÖVRIGT (MÄSKNINGSMETOD, SCHEMA, RASTER, ANDRA PROCEDURER)

Försockringsrast 60 min vid 60°C för att utvinna Glukos, Maltos, Maltotrios (jäst namnam)
Försockringsrast 67 min vid 75°C för att utvinna Dextrin (sötma i ölen), se www.philuren.se/bryggning/process.htm