

## LT-ÖL nr0008 - Bryggprotokoll

Bryggare: Lars-Göran Berggren/Torulf Holmström			Ölets namn: LT-ÖL ver nr 0008		
	Planerad	Verklig	Typ: Julöl		
Alkohol:	4,99%	5,25%	Underklass:		
OG:	1.050	1.050	Koktid:90 min	Bryggdatum:	2015-10-17
FG:	1,012	1,010	Volym: 19 L	Omtappdatum:	
BeskaBU:	?		Färdig volym: 17L	Tappdatum:	2015-10-27
Färg EBC	?				

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

Mängd	Sort	Tillverkare
3,0kg	Maris Otter Ale Malt (EBC 5,0-7,5)	MaltMagnus
0,6kg	Crystal 150 (EBC 150)	MaltMagnus
0,436kg	Amber Thomas Fawcett (EBC 100)	MaltMagnus/Humle
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
30g	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	Nottingham Ale yeast uppvattnat 34grad i 1dl vatten 15 min, 1tsk socker i sockerlag tillsatt 1h.	Torrjäst

### TILLSATSER (VATTENBEHANDLING, SALTER, KLARNINGSMEDEL)


### JÄSNING

	Tid	Temperatur	Kärl
Primärjäsning:	10 dagar	24°C	30 liter, plast tunna
Sekundärjäsning:			
Lagring:	2 månader		
Kolsyrningsmetod:	flasksockring		

### ÖVRIGT (MÄSKNINGSMETOD, SCHEMA, RASTER, ANDRA PROCEDURER)

Försockringsrast 55 min vid 58°C för att utvinna Glukos, Maltos, Maltotrios (jäst namnam)
Försockringsrast 65 min vid 72°C för att utvinna Dextrin (sötma i ölen), se <a href="http://www.philuren.se/brygging/process.htm">www.philuren.se/brygging/process.htm</a>