

LT-ÖL nr0009 - Bryggprotokoll

Bryggare:	Lars-Göran Berggren/Torulf Holmström		Ölets namn: LT-ÖL ver nr 0009		
	Planerad	Verklig	Typ: Leffe Brune		
Alkohol:	6,5%	7,1 %	Underklass:		
OG:	1.050	1,072	Koktid:90 min	Bryggdatum:	2016-04-03
FG:	1,0	1,018	Volym: 29L	Omtappdatum:	
BeskaBU:	26,7		Färdig volym: 23L	Tappdatum:	2016-04-08
Färg EBC	111				

EXTRAKTGIVARE (MALT, RÅFRUKT, VÖRTKONCENTRAT OCH DYLIKT)

Mängd	Sort	Tillverkare
5,0kg	Pilsnermalt (EBC 3,1-4,5)	MaltMagnus artnr. 10100k
1,6kg	Dark Munich malt (EBC 40-50)	MaltMagnus artnr. 13207k
0,2kg	Caramel munich malt 60L (EBC 118)	MaltMagnus artnr. 16255k
0,2kg	Spical B (EBC 250-350)	MaltMagnus artnr. 15600k
0,15kg	Brown malt (EBC 160)	MaltMagnus artnr. 13200k

HUMLE

Mängd	Sort	Form	Alfasyra	Tid
45g	Styrian Gokding Celeia art 20205P	pellets	3,9%	60 min
15g	Saaz art 20105	pellets	3,2%	10 min

KRYDDOR (SAMT EVENTUELLT ANDRA INGREDIENSER)

Mängd	Sort	Form	Tid	Tillsätts när
0,25kg	Kandisocker mörkt (EBC 525) MaltMagnus artnr. 70730k	Kristaller	15min	15min från färdigt kok

JÄST

Mängd	Sort	Form
1pkt 20g	Danstar Abbaye, PGW(Torulf). uppvattnat 34grad i 1dl vatten 15 min, 1tsk socker i sockerlag tillsatt 1h.	Torrjäst

TILLSATSER (VATTENBEHANDLING, SALTER, KLARNINGSMEDEL)

MM-Klar art 72200, Dosering 1g/kg malt, 1tsk=5gram, tillsatt under omröring 10min innan färdigt kok. Totalt 7,4kg malt ger 7,4g MM-Klar=1,5tsk.

JÄSNING

	Tid	Temperatur	Kärl
Primärjäsning:	5 dagar	24°C	30 liter, plast tunna
Sekundärjäsning:			
Lagring:	2 månader		
Kolsyrningsmetod:	flasksockring		161ml socker

ÖVRIGT (MÄSKNINGSMETOD, SCHEMA, RASTER, ANDRA PROCEDURER)

Försockringsrast 90 min vid 66°C för att utvinna Glukos, Maltos, Maltotrios (jäst namnam)
Försockringsrast 20 min vid 72°C för att utvinna Dextrin (sötma i ölen), se www.philuren.se/bryggning/process.htm
18L mäskvatten, 11L lakvatten. Sockerlag för kolsyra i kokt vört 7ml x23liter=161ml socker+ lika mycket vatten till hela satsen.