

# LT-ÖL nr0011 - Bryggprotokoll

Bryggare:	Lars-Göran Berggren/Torulf Holmström		Ölets namn: LT-ÖL ver nr 0011		
	Planerad	Verklig	Typ: Julöl		
Alkohol:	%	6,04%	Underklass:		
OG:	1,0	1,068	Koktid:90 min	Bryggdatum:	2016-10-09
FG:	1,0	1,022	Volym: 29 L	Omtappdatum:	
BeskaBU:	?		Färdig volym: 21L	Tappdatum:	2016-10-17
Färg EBC	?				

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

Mängd	Sort	Tillverkare
4,0kg	Maris Otter Ale Malt (EBC 5,0-7,5)	MaltMagnus
0,6kg	Crystal 150 (EBC 150)	MaltMagnus
1,0kg	Amber Thomas Fawcett (EBC 100)	MaltMagnus/Humle
0,3kg	Havremalt (EBC 2,3)	MaltMagnus
0,17kg	Pale Chocolate Thomas Fawcett (EBC 525)	MaltMagnus/Humle

## HUMLE

Mängd	Sort	Form	Alfasyra	Tid
15g	Nugget IBU 27,5 (Humlegården)	Kottar	10.2%	65 min
30g	Fuggles IBU 7,2 (Humlegården)	Kottar	7.2%	20 min

## KRYDDOR (SAMT EVENTUELLT ANDRA INGREDIENSER)

Mängd	Sort	Form	Tid	Tillsätts när

## JÄST

Mängd	Sort	Form
11g	Safeale S-04 uppvattnat 34grad i 1dl vatten 15 min, 1tsk socker i sockerlag tillsatt 1h.	Torrjäst

## TILLSATSER (VATTENBEHANDLING, SALTER, KLARNINGSMEDEL)

--

## JÄSNING

	Tid	Temperatur	Kärl
Primärjäsning:	8 dagar	24°C	30 liter, plast tunna
Sekundärjäsning:			
Lagring:	månader		
Kolsyrningsmetod:	Sockring i hela satsen		

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

Försockringsrast 55 min vid 65°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>
18 l vatten mäska, 11 l lakning.
Kolsyra sockering (5g ca 7ml socker/liter öl.) 21x7=147ml och lika mycket vatten kokas till sockerlag.
Vi kokade i två kastruller.
PH ? Vatten i kran ?