

LT-ÖL nr0012 - Bryggprotokoll

Bryggare:	Lars-Göran Berggren/Torulf Holmström		Ölets namn: SMASH ALE		
	Planerad	Verklig	Typ: Ale		
Alkohol:	(OG-FG)/0,0762	9,45%	Underklass:		
OG:	1,0	1,100	Koktid:90 min	Bryggdatum:	2016-11-12
FG:	1,0	1,025	Volym: 29 L	Omtappdatum:	
BeskaBU:	?		Färdig volym: 19L	Tappdatum:	2016-11-20
Färg EBC	?				

EXTRAKTGIVARE (MALT, RÅFRUKT, VÖRTKONCENTRAT OCH DYLIKT)

Mängd	Sort	Tillverkare
8,0kg	Maris Otter Ale Malt (EBC 5,0-7,5)	MaltMagnus

HUMLE

Mängd	Sort	kastrull	Liten/stor	Form	Alfasyra	Tid
50g	East Kent golding (Humlegården)		12,5/37,5	Pellets	4,3%	60 min
30g	East Kent golding (Humlegården)		7,5/22,5	Pellets	4,3%	20 min
20g	East Kent golding (Humlegården)		5/15	Pellets	4,3%	5 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, 2msk(FEL) socker i sockerlag(2dl vatten) tillsatt 1h.	Torrjäst
	Det blev fel mängd socker 2msk istället för 2tsk	

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 90 min vid 65°C för att utvinna Glukos, Maltos, Maltotrios (jäst namnam)
Försockringsrast 20 min vid 70°C för att utvinna Dextrin (sötma i ölen), se www.philuren.se/bryggning/process.htm
22 l vatten mäska, 11 l lakning.
Kolsyra sockering (5g ca 7ml socker/liter öl.) 21x7=147ml och lika mycket vatten kokas till sockerlag. Ändrat till 160ml socker och 2 dl vatten.
Vi kokade i två kastruller.
PH 3,4 Vatten i kran 5,9