

# LT-ÖL nr0013 - Bryggprotokoll

Bryggare:	Lars-Göran Berggren/Torulf Holmström		Ölets namn: Leffe Blonde klon		
	Planerad	Verklig	Typ: Pilsner		
Alkohol:	(OG-FG)/0,0762 6,5%	5,5%	Underklass:		
OG:	1,059	1,052	Koktid:70 min	Bryggdatum:	2017-02-11
FG:	1,010	1,010	Volym: 32 L	Omtappdatum:	
BeskaBU:	?		Färdig volym: 25 L	Tappdatum:	2017-02-19
Färg EBC	?				

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

Mängd	Sort	Tillverkare
4,0kg	Pilsner Malt (EBC 3,1-4,5)	MaltMagnus (10100k)
0,5kg	Caramel Vienne 20L (EBC 39)	MaltMagnus (16250k)
0,1kg	Red Ale Malt (EBC 60-80)	MaltMagnus (12400k)
0,1kg	Caramel Munich Malt (EBC 118)	MaltMagnus (16255k)

## HUMLE

Mängd	Sort	kastrull	Liten/stor	Form	Alfasyra	Tid
40g	Styrian Golding Celeia (MaltMagnus)		9,6/30,4	Pellets	4,9%	60 min
15g	Saaz (Maltmagnus)		3,6/11,4	Pellets	3,2%	1 min

## KRYDDOR (SAMT EVENTUELLT ANDRA INGREDIENSER)

Mängd	Sort	kastrull	Liten/stor	Form	Tid	Tillsätts när
0,5kg	Kandisocker vitt		0,12/0,38		20min	I koket

## JÄST

Mängd	Sort	Form
18g	Belgian Abbey II - Wyeast 1762 Färskjäst i aluminiumpåse med näringskapsel. 3tim med bruten kapsel sen klar för jäsnig.	färskjäst

## TILLSATSER (VATTENBEHANDLING, SALTER, KLARNINGSMEDEL)

--

## JÄSNING

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

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

Försockringsrast 60 min vid 65°C för att utvinna Glukos, Maltos, Maltotrios (jäst namnam)
Försockringsrast 20 min vid 71°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>
12 l vatten mäsk + 8 liter efter 60min, 12 l till lakning.
Kolsyra sockering (5g ca 7ml socker/liter öl.) 125g =25x7=175ml lika mycket vatten kokas till sockerlag.
Vi kokade i två kastruller.