

LT-ÖL nr0014 - Bryggprotokoll

| | | | | | |
|-----------|--------------------------------------|---------|-------------------------------|--------------|------------|
| Bryggare: | Lars-Göran Berggren/Torulf Holmström | | Ölets namn: Leffe Blonde klon | | |
| | Planerad | Verklig | Typ: Leffe Blonde | | |
| Alkohol: | (OG-FG)/0,0762 6,5% | 6,43% | Underklass: | | |
| OG: | 1,059 | 1,059 | Koktid:70 min | Bryggdatum: | 2017-04-29 |
| FG: | 1,010 | 1,010 | Volym: 29 L | Omtappdatum: | |
| BeskaBU: | ? | | Färdig volym: 21 L | Tappdatum: | 2017-05-13 |
| 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) | | | Pellets | 4,9% | 60 min |
| 15g | Saaz (Maltmagnus) | | | Pellets | 3,2% | 1 min |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

KRYDDOR (SAMT EVENTUELLT ANDRA INGREDIENSER)

| Mängd | Sort | kastrull | Liten/stor | Form | Tid | Tillsätts när |
|-------|------------------|----------|------------|------|-------|---------------|
| 0,5kg | Kandisocker vitt | | | | 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 jäsning. | färskjäst |
| | | |

TILLSATSER (VATTENBEHANDLING, SALTER, KLARNINGSMEDEL)

| |
|--|
| |
|--|

JÄSNING

| | Tid | Temperatur | Kärl |
|-------------------|------------------------|------------|-----------------------|
| Primärjäsnings: | 8 dagar | 24°C | 30 liter, plast tunna |
| Sekundärjäsnings: | | | |
| 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 www.philuren.se/brygging/process.htm |
| 12 l vatten mäsk + 8 liter efter 60min, 9 l till lakning. |
| Kolsyra sockering (5g ca 7ml socker/liter öl.) 125g =21x7=165ml lika mycket vatten kokas till sockerlag. |
| Vi kokade i två kastruller. |