

LT-ÖL nr0016 - Bryggprotokoll

Bryggare:	Lars-Göran Berggren/Torulf Holmström	Ölets namn:	LT-ÖL ver nr 0016		
Planerad	Verklig (OG-FG) /0,762	Typ:	Julöl		
Alkohol:	%	5,64 %	Underklass:		
OG:	1.0	1,064	Koktid:120 min	Bryggdatum:	2017-10-08
FG:	1,0	1,021	Volym: 29 L	Omtappdatum:	
BeskaBU:	?		Färdig volym: 22 L	Tappdatum:	2017-10-18
Färg EBC	?				

EXTRAKTIVARE (MALT, RÅFRUKT, VÖRTKONCENTRAT OCH DYLIKT)

Mängd	Sort	Tillverkare
4,5kg	Maris Otter Ale Malt (EBC 5,0-7,5)	MaltMagnus (13100k)
0,6kg	Caramel malt 150 (EBC 150)	MaltMagnus (11300k)
0,65kg	Aroma (EBC 100)	MaltMagnus
0,3kg	Havremalt (EBC 2,3)	MaltMagnus (13007k)
0,2kg	Pale Chocolate Thomas Fawcett (EBC 525) dåligt krossad	MaltMagnus/Humle

HUMLE

Mängd	Sort	Form	Alfasyra	Tid
30g	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-33 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 70°C för att utvinna Dextrin (sötma i ölen), se www.philuren.se/bryggning/process.htm
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 ?