

# LT-ÖL nr0017 – Bryggprotokoll

Bryggare:	Lars-Göran Berggren/Torulf Holmström	Ölets namn:	Enbärs		
Planerad	Verklig (OG-FG) /0,762	Typ:	Ale		
Alkohol:	%	6%	Underklass:		
OG:	1,049	1,062	Koktid:70 min	Bryggdatum:	2017-10-28
FG:	1,010	1,016	Volym: 29 L	Omtappdatum:	
BeskaBU:	?		Färdig vol: 22,7L	Tappdatum:	2017-11-08
Färg EBC	?				

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

Mängd	Sort	Tillverkare
5,5kg	Maris Otter Ale Malt (EBC 5,0-7,5)	MaltMagnus (13100k)
0,025	Pale Chocolate Thomas Fawcett (EBC 525)	Humle 51571

## HUMLE

Mängd	Sort	Form	Alfasyra	Tid
60g	Sterling 2013 (MaltMagnus 21580R)	Pellets	7,2%	70 min
20g	Hailertauer Mittelfruh (Maltmagnus 20262)	Pellets	3,8%	10 min

## KRYDDOR (SAMT EVENTUELLT ANDRA INGREDIENSER)

Mängd	Sort	Form	Tid	Tillsätts när
45g	Enbär (torkade) kokta i 3,8dl vatten till 3,5dl	Torkade/avkok		2dgr före slut på jäsning

## 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:	10 dagar	24°C	30 liter, plast tunna
Sekundärjäsning:			
Lagring:	månader		
Kolsyrningsmetod:	Sockring i hela satsen		

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

Försockringsrast 70 min vid 65°C för att utvinna Glukos, Maltos, Maltotrios (jäst namnam)
Försockringsrast 30 min vid 68°C för att utvinna Dextrin (sötma i ölen), se <a href="http://www.philuren.se/bryggning/process.htm">www.philuren.se/bryggning/process.htm</a>
18 l vatten mäsk, 11 l lakning.
Kolsyra sockering (5g ca 7ml socker/liter öl.) 23x7=161ml=115g och lika mycket vatten kokas till sockerlag.
Vi kokade i 30l plasttunna. PH ? Vatten i kran ?