

LT-ÖL nr 018 – Brew protocol

Brewer: Lars-Göran Berggren/Torulf Holmström			Beer name: Canadian Chocolate		
Planned		Real (OG-FG) /0,762	Typ: Stout		
Alcohol:	6,6%	7,3%	Sub clas:		
OG:	1.060	1,070	Volyme: 34L	Brew:	2018-02-10
FG:	1,010	1,014	Boil vol: 27,3L	Re ferment:	2018-02-18
Bitter BU:	?		Ferment vol: 25L	Bottling:	2018-03-02
color EBC	?		Bottle vol: 22,5L	Boil:	70 min

MALT

Amount	Variety	Manufacturer
6kg	Swedish Pilsner Malt (EBC 3,1-5,4)	MaltMagnus (10110k)
0,5kg	Chocolate Dark Malt Viking (EBC 800-1000)	MaltMagnus (12800k)
0,5kg	Crystal 150 Light (EBC 150)	MaltMagnus (13650k)
0,5kg	Flaked Torrefied Oats (ECB 2,8-5,0)	MaltMagnus (13007)
0,3kg	Red Ale Malt (ECB 60-80)	MaltMagnus (12400k)
0,15kg	Pearled Black Malt (EBC 800-1200)	MaltMagnus (13001k)

HOP

Amount	Variety	Form	Alfasyra	Tid
50g	Challenger (Humle 400336)	Kottar	8,6%	68 min

SPICES

Amount	Variety	Form	Tid	Tillsätts när
75g	Cacao (Fazer)	Powder		End of boil
150g	Cacao (Rosted in oven 150°C i 15 min)	Nibbs		Sec ferment..
200g	Cacaosyrup (contains preservative, sterile)	Liquid		Sec ferment..

Yeast

Amount	Variety	Form
11g	Safeale T-58 (Humle 150058) Yeast was vatered in 100ml water with 1 teaspoon sugar at 22 degree for 1h.	Dry yeast

Fermentation

	Tid	Temperatur	Kärl
Primary:	8 days	24°C	30 liter, plastic thin
Secondary:	12 days	24°C	30 liter, plastic thin
Storage:	1 months		
carbonation:	Sugar in all batch		

ÖVRIGT (MÄSKNINGSMETOD, SCHEMA, RASTER, ANDRA PROCEDURER)

Saccharification-rest: 80 min at 65°C to extract Glukos, Maltos, Maltotrios (yeast yummy)
Protein-rest: 20 min at 69°C to extract Dextrin (sweetness to the beer) and brake large proteins.
19 l water in mash, 15 l sparge water.
Carbonating sugar (7,5g about 10ml sugar/l beer.) 23x10=230ml=170g and the same amount water, and boil to syrup.

Beskrivning till hemsida:

Idén till detta öl kom från LTÖL:s besök på Stockholm Beer and Whisky festival i Nacka Strand den 30 sept 2017.

Då provades "The chocolate Manifesto" från Flying Monkeys Craft Brewery i Kanada.

Ett utsökt gott öl med choklad smak.

Då vi ej besitter kunskapen till hur man brygger ett chokladöl så kontaktade vi bryggeriet.

Vi fick svar från bryggmästare Paul Buttery "head brewer & Hop Warlock".

Grundrecept för 20 liter batch och goda råd.

Humle och jäst är enligt LTÖL:s bryggmästare Lars-Göran Berggren.

Ölet provsmakades efter kok och hade då en stark beska som sedan försvann under jäsning.

Före buteljering hade beskan avtagit och den goda chokladsmaken framträdde.

Ett stort tack till Paul för hjälpen.

Den 10 maj 2018 avser LTÖL:s bryggmästare åka till Kanada för att låta Paul provsmaka vårt öl. Troligen kommer även en del av Flying Monkeys öl testas.

The idea of this beer came from LTÖL's visit to the Stockholm Beer and Whiskey festival at Nacka Strand on 30 September 2017.

"The Chocolate Manifesto" was tested, brewed by Flying Monkeys Craft Brewery in Canada.

A delicious fine beer with chocolate flavor.

Since we do not possess the knowledge of how to brew a chocolate beer, we contacted the brewery.

We received answers from brewmaster Paul Buttery "Head Brewer & Hop Warlock".

Basic recipe for 20 liter batch and good advice.

Hop and yeast are according to LTÖL's brewmaster Lars-Göran Berggren.

The beer was tasted after boiling and then it had a strong bitterness, which disappeared during fermentation.

Before bottling, the bitterness decreased and the good chocolate flavor appeared.

Thank you to Paul for your help.

On May 10, 2018, the LTÖL brewmaster is going to Canada to let Paul taste our beer.

Probably, some of Flying Monkey's beer will also be tested.