

LT-ÖL nr019 - Bryggprotokoll

Bryggare:	Lars-Göran Berggren/Torulf Holmström		Ölets namn: SommarFräs			
	Planerad	Verklig (OG-FG)/0,762	Typ: Ale med chilli			
Alkohol:	4,7%	5,0%	Underklass:			
OG:	1,046	1,047	Volym:	35 L	Bryggdatum:	2018-04-07
FG:	1,010	1,009	Kok vol:	28 L	Omtappdatum:	2018-04-16
BeskaBU:	?		Jäs vol:	27,5 L	Tappdatum:	2018-04-27
Färg EBC	?		Färdig vol:	24,5L	Koktid:	70 min

EXTRAKTIVARE (MALT, RÅFRUKT, VÖRTKONCENTRAT OCH DYLIKT)

Mängd	Sort	Tillverkare
6,0kg	Pilsnermalt (Viking, EBC 4,0)	Humlegården (56000C)

HUMLE

Mängd	Sort	kastrull	Liten/stor	Form	Alfasyra	Tid
55g	Nugget		(Humlegården 440831)	Kottar	10,2%	70 min
20g	Hailertauer Mittelfruh		(Maltmagnus 20262)	Pellets	3,8%	10 min

KRYDDOR (SAMT EVENTUELLT ANDRA INGREDIENSER)

Mängd	Sort	kastrull	Liten/stor	Form	Tid	Tillsätts när
7cm, 0,5g	Chilli, odlad hemma, blötad i 2tim före kok			2 halvkor utan kärnor	70 min	Hela koktiden
	Chilli, skållad, urkärnad			2 st hela	4 dagar	Andra jäsning

JÄST

Mängd	Sort	Form
12,5g x2= 25g	Mauribrew Ale 514, 2 påsar, Humlegården	Torrjäst

TILLSATSER (VATTENBEHANDLING, SALTER, KLARNINGSMEDEL)

--

JÄSNING

	Tid	Temperatur	Kärl
Primärjäsnings:	9 dagar	24°C	30 liter, plast tunna
Sekundärjäsnings:	11 dagar	24°C	30 liter, plast tunna
Lagring:	1 månad Provsmak 25/5 2018		
Kolsyrningsmetod:	Sockring i hela satsen		

ÖVRIGT (MÄSKNINGSMETOD, SCHEMA, RASTER, ANDRA PROCEDURER)

Försockringsrast 80 min vid 65°C för att utvinna Glukos, Maltos, Maltotrios (jäst namnam)
Försockringsrast 20 min vid 69°C för att utvinna Dextrin (sötma i ölen), se www.philuren.se/bryggning/process.htm
19 l vatten mäsk, 15 l till lakning.
Kolsyra sockering (7,5g ca 10ml socker/liter öl.) (187g) 25x10=250ml lika mycket vatten kokas till sockerlag.
Vi kokade i vit plasttunna(Torulfs special).