

LT-ÖL nr 020 – Bryggprotokoll

Bryggare:	Lars-Göran Berggren/Torulf Holmström		Ölets namn: Canadian Chocolate			
	Planerad	Verklig (OG-FG) /0,762	Typ: Stout			
Alkohol:	6,6%	7,34%	Underklass:			
OG:	1.060	1,070	Volym:	31 L	Bryggdatum:	2018-06-17
FG:	1,010	1,014	Kok vol:	22 L	Omtappdatum:	
BeskaBU:	?		Jäs vol:	19,4 L	Tappdatum:	2018-06-30
Färg EBC	?		Färdig vol:	18,8 L	Koktid:	70 min

EXTRAKTIVARE (MALT, RÅFRUKT, VÖRTKONCENTRAT OCH DYLIKT)

Mängd	Sort	Tillverkare
7kg	Svensk Pilsner Malt (EBC 3,1-5,4)	MaltMagnus (10110k)
0,3kg	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)
0,1kg	Pearled Black Malt (EBC 800-1200)	MaltMagnus (13001k)

HUMLE

Mängd	Sort	Form	Alfasyra	Tid
50g	Challenger (Humble 400336)	Kottar	8,6%	68 min

KRYDDOR (SAMT EVENTUELLT ANDRA INGREDIENSER)

Mängd	Sort	Form	Tid	Tillsätts när
100g	Kakao (Fazer)	Pulver		Slutet av kok
150g	Kakao (Rostat i ugn 150gr i 15 min)	Nibbs		I sek jäsning
210g	Kakaosirap (innehåller konserveringsmedel, sterilt)	Flytande		I sek jäsning

JÄST

Mängd	Sort	Form
11g	Safeale T-58 (Humble 150058).	Torrjäst

TILLSATSER (VATTENBEHANDLING, SALTER, KLARNINGSMEDEL)

--

JÄSNING

	Tid	Temperatur	Kärl
Primärjäsning:	9 dagar	24°C	30 liter, plast tunna
Sekundärjäsning:			
Lagring:	månader		
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 65°C för att utvinna Dextrin (sötma i ölen), se www.philuren.se/brygging/process.htm
18 l vatten mäsk, 13 l lakning.
Kolsyra sockering (7,5g ca 10ml socker/liter öl.) 19x10=190ml=150g och lika mycket vatten kokas till sockerlag.
Vi kokade i 30l plasttunna. PH ? Vatten i kran ?