

LT-ÖL nr 021 – Bryggprotokoll

Bryggare:	Lars-Göran Berggren/Torulf Holmström		Ölets namn: Julöl 2018 5års Jubileum		
	Planerad	Verklig (OG-FG) /0,762	Typ: Staout		
Alkohol:	6,6%	5,0%	Underklass:		
OG:	1.070	1,056	Volym: 33 L	Bryggdatum:	2018-09-23
FG:	1,020	1,018	Kok vol: 25 L	Omtappdatum:	
BeskaBU:	?		Jäs vol: 21 L	Tappdatum:	2018-10-05
Färg EBC	?		Färdig vol: 20 L	Koktid:	70 min

EXTRAKTIVARE (MALT, RÅFRUKT, VÖRTKONCENTRAT OCH DYLIKT)

Mängd	Sort	Tillverkare
5,0kg	Pilsnermalt (Viking, EBC 4,0)	Humlegården (56000C)
1,0kg	Caramünch Weyermann (EBC 80-100)	Humle (50351C)
1,0kg	Cara Amber (EBC 60-80)	PGW (öm309)
0,5kg	Flaked Torrefied Oats Crisp (ECB 2,8-5,0)	Humle (53551)
0,3kg	Chocolate Malt Crisp (EBC 900-1100)	Humle (53231C)

HUMLE

Mängd	Sort	Form	Alfasyra	Tid
70g	Fuggle (Humle 400137)	Kottar	3,7%	70 min
30g	Fuggle (Humle 400137)	Kottar	3,7%	10 min

KRYDDOR (SAMT EVENTUELLT ANDRA INGREDIENSER)

Mängd	Sort	Form	Tid	Tillsätts när

JÄST

Mängd	Sort	Form
11g	Safeale S-04 (Humle 150004)	Torrjäst

TILLSATSER (VATTENBEHANDLING, SALTER, KLARNINGSMEDEL)

--

JÄSNING

	Tid	Temperatur	Kärl
Primärjäsning:	14 dagar	24°C	30 liter, plast tunna
Sekundärjäsning:			
Lagring:	månader		
Kolsyrningsmetod:	Sockring i hela satsen		

ÖVRIGT (MÄSKNINGSMETOD, SCHEMA, RASTER, ANDRA PROCEDURER)

Försockringsrast 90 min vid 65°C för att utvinna Glukos, Maltos, Maltotrios (jäst namnam)
Försockringsrast 30 min vid 70°C för att utvinna Dextrin (sötma i ölen), se www.philuren.se/brygging/process.htm
20 l vatten mäsk, 13 l lakning.
Kolsyra sockering (9g ca 12ml socker/liter öl.) 19x12=228ml=171g och lika mycket vatten kokas till sockerlag.
Vi kokade i 30l plasttunna.
PH ? Vatten i kran ?