

LT-ÖL nr 022 – Bryggprotokoll

Bryggare:	Lars-Göran Berggren/Torulf Holmström		Ölets namn: Canadian Chocolate			
	Planerad	Verklig (OG-FG) /0,762	Typ: Staout			
Alkohol:	6,6%	7,7%	Underklass:			
OG:	1.060	1,070	Volym:	36 L	Bryggdatum:	2019-01-20
FG:	1,010	1,011	Kok vol:	25 L	Omtappdatum:	
Beska BU	?		Jäs vol:	24 L	Tapppdatum:	2019-02-05
Färg EBC	?		Färdig vol:	20 L	Koktid:	60 min

EXTRAKTIVARE (MALT, RÅFRUKT, VÖRTKONCENTRAT OCH DYLIKT)

Mängd	Sort	Tillverkare
6,5kg	Pilsnermalt (Viking, EBC 4,0)	Humlegården (56000C)
0,5kg	Chocolate Malt Crisp (EBC 900-1100)	Humle (53231C)
0,5kg	Medium Crystal (EBC 250-290)	PGW
0,5kg	Flaked Torrefied Oats Crisp (ECB 2,8-5,0)	Humle (53551)
0,3kg	Melanoidin Malt (ECB 60-80)	PGW
0,06kg	Pearled Black Malt (EBC 800-1200)	MaltMagnus (13001k)

HUMLE

Mängd	Sort	Form	Alfasyra	Tid
50g	Chinook (PGW)	Pellets	10-15%	60 min

KRYDDOR (SAMT EVENTUELLT ANDRA INGREDIENSER)

Mängd	Sort	Form	Tid	Tillsätts när
100g	Kakao (Fazer)	Pulver		Slutet av kok
250g	Brödsirap	Flytande		Slutet av kok
250g	Kakao (uppvattnade i 35cl 7årig Havanna club rom)	Nibbs		Efter 7 dagars jäsning

JÄST

Mängd	Sort	Form
11g	Safeale T-58 (Humle 150058).	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 80 min vid 60-65°C för att utvinna Glukos, Maltos, Maltotrios (jäst namnam)
Försockringsrast 20 min vid 68°C för att utvinna Dextrin (sötma i ölen); se www.philuren.se/bryggnig/process.htm
22 l vatten mäsk, 14 l lakning.
Kolsyra sockering (7,5g ca 10ml socker/liter öl.) 22x10=220ml=165g och lika mycket vatten kokas till sockerlag.
Vi kokade i 30l plasttunna. PH ? Vatten i kran ?