

LT-ÖL nr 026 – Bryggprotokoll

Bryggare:	Lars-Göran Berggren/Torulf Holmström		Ölets namn: Trippale		
	Planerad	Verklig (OG-FG) /0,762	Typ: Belgian trippel Ale		
Alkohol:	8%	10,1%	Underklass:		
OG:	1.076	1,070-1,091 beräknad	Volym: 35 L	Bryggdatum:	2020-03-15
FG:	1,015	1,014	Kok vol: 26,7 L	Tillsatts datum:	2020-03-22
BeskaBU:	?		Jäs vol: 24,5 L	Tappdatum:	2020-04-04
Färg EBC	?		Färdig vol: 23,5 L	Koktid:	60 min

EXTRAKTIVARE (MALT, RÅFRUKT, VÖRTKONCENTRAT OCH DYLIKT)

Mängd	Sort	Tillverkare
5,7kg	Pilsnermalt (Viking, EBC 4,0)	Humlegården (56000C)
0,3kg	Melanoidin Malt (ECB 60-80)	PGW

HUMLE

Mängd	Sort	Form	Alfasyra	Tid
30g	Nuggets	pellets	11%	60 min
20g	Saaz	pellets	%	10 min
20g	Saaz	pellets	%	2 min

KRYDDOR (SAMT EVENTUELLT ANDRA INGREDIENSER)

Mängd	Sort	Form	Tid	Tillsatts när
3,7 dl	Brödsirap		5min	Slut av kok
1,2kg	Bryggsocker löst i kokat vatten (höjer alkoholhalten ungefär 2,5% på 20 liter öl)			1v efter jäsning
	24 l öl ger 2,5% extra fullt utgäst			

JÄST

Mängd	Sort	Form
1st	Abbey Ale (White Labs WLP530) (Humlegården)	Färskjäst.

TILLSATSER (VATTENBEHANDLING, SALTER, KLARNINGSMEDEL)

2,5 g jästnäring Jeast beer nutrient blend (Wyeast) 10min i varmt vatten/ i kok 10min före slut av kok
--

JÄSNING

	Tid	Temperatur	Kärl
Primärjäsning:	14 dagar	22°C	30 liter, plast tunna
Sekundärjäsning:			
Lagring:	månader		
Kolsyrningsmetod:	Sockring i hela satsen		

ÖVRIGT (MÄSKNINGSMETOD, SCHEMA, RASTER, ANDRA PROCEDURER)

Försockringsrast 90 min vid 64°C för att utvinna Glukos, Maltos, Maltotrios (jäst namnam)
Försockringsrast 25 min vid 70°C för att utvinna Dextrin (sötma i ölen)
19 l vatten mäska, 16 l lakning. Temperatur på lakvatten 75grader
Kolsyra sockering (8g ca 10ml Strösocker/liter öl.) 24x10=240ml=200g och lika mycket vatten kokas till sockerlag.
Vi kokade i 30l plasttunna.
PH ? Vatten i kran ?