

LT-ÖL nr 027 – Bryggprotokoll

Bryggare:	Lars-Göran Berggren/Torulf Holmström		Ölets namn: Queen IPA			
	Planerad	Verklig (OG-FG) /0,762	Typ: IPA			
Alkohol:	6,7 %	6,0 %	Underklass:			
OG:	1.066	1,064	Volym:	35 L	Bryggdatum:	2020-08-29
FG:	1,015	1,018	Kok vol:	27 L	Tillsatts datum:	
BeskaBU:	?		Jäs vol:	26 L	Tappdatum:	2020-09-14
Färg EBC	?		Färdig vol:	25 L	Koktid:	60 min

EXTRAKTGIVARE (MALT, RÅFRUKT, VÖRTKONCENTRAT OCH DYLIKT)

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

HUMLE

Mängd	Sort	Form	Alfasyra	Tid
40g	Nuggets	pellets	11%	60 min
25g	African Queen 2018	pellets	10,2 %	10 min

KRYDDOR (SAMT EVENTUELLT ANDRA INGREDIENSER)

Mängd	Sort	Form	Tid	Tillsatts när
2,5 dl	Brödsirap		5min	Slut av kok

JÄST

Mängd	Sort	Form
10g	Safe Ale T-58 (Fermentis)	Torrjäst.

TILLSATSER (VATTENBEHANDLING, SALTER, KLARNINGSMEDEL)

2,8 g jäsning Jäst beer nutrient blend (Wyeast) 10min i varmt vatten/ i kok 10min före slut av kok

JÄSNING

	Tid	Temperatur	Kärl
Primärjäsning:	15 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 mäsk, 18 l lakning. Temperatur på lakvatten 75grader
Kolsyra sockering (8g ca 10ml Bryggsocker/liter öl.) 25x10=250ml=200g och lika mycket vatten kokas till sockerlag.
Vi kokade i 30l plasttunna. PH ? Vatten i kran ?