

LT-ÖL nr 028 – Bryggprotokoll

Bryggare:	Lars-Göran Berggren/Torulf Holmström		Ölets namn: Julöl 2020 Special			
	Planerad	Verklig (OG-FG) /0,762	Typ: Staout			
Alkohol:	6,6%	7,3%	Underklass:			
OG:	1.070	1,068	Volym:	35 L	Bryggdatum:	2020-10-11
FG:	1,020	1,012	Kok vol:	28 L	Tillsatts datum:	-
BeskaBU:	?		Jäs vol:	26 L	Tappdatum:	2020-10-26
Färg EBC	?		Färdig vol:	25,5 L	Koktid:	60 min

EXTRAKTIVARE (MALT, RÅFRUKT, VÖRTKONCENTRAT OCH DYLIKT)

Mängd	Sort	Tillverkare
4,5 kg	Pilsnermalt (Viking, EBC 4,0)	Humlegården (56000C)
0,5 kg	Crystal Crisp (EBC 150)	Humle (53181C) Kom ej med vid brygning
0,25kg	Rostat korn Weyermann (EBC 1000-1300)	Humle (50701C)
0,5kg	Flaked Torrefied Oats Crisp (ECB 2,8-5,0)	Humle (53551)
0,204kg	Chocolate Malt Crisp (EBC 900-1100)	Humle (53231C)

HUMLE

Mängd	Sort	Form	Alfasyra	Tid
30g	Nuggets	pellets	11%	60 min
25g	Olicana	pellets	9-12%	10 min
25g	Sterling	pellets	8%	2 min

KRYDDOR (SAMT EVENTUELLT ANDRA INGREDIENSER)

Mängd	Sort	Form	Tid	Tillsatts när
5 dl	Brödsirap		5min	Slut av kok
0,4 kg	Mörkt muskovado rörsocker		5min	Slut av kok

JÄST

Mängd	Sort	Form
1st	Imperial Yeast B51 190251OR (Humlegården)	Färskjäst.

TILLSATSER (VATTENBEHANDLING, SALTER, KLARNINGSMEDEL)

2,5 g jästnäring Jeast beer nutriant 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, Bryggverket kom upp i snitt temp 61°C
Försockringsrast 25 min vid 70°C, Bryggverket kom upp i snitt temp 65°C
19 l vatten mäsk, 16 l lakning. Temperatur på lakvatten 75grader
Kolsyra sockering (12g ca 14ml Strösocker/liter öl.) 24x14=300ml=250g och lika mycket vatten kokas till sockerlag.
Vi kokade i 30l plasttunna.