

# LT-ÖL nr 029 – Bryggprotokoll

Bryggare:	Lars-Göran Berggren/Torulf Holmström		Ölets namn: Himmelsk öl			
	Planerad	Verklig (OG-FG) /0,762	Typ: Mellanmörk Ale			
Alkohol:	7,2%	8,3%	Underklass:			
OG:	1.070	1,070	Volym:	37 L	Bryggdatum:	2021-03-20
FG:	1,015	1,007	Kok vol:	30 L	Tillsatts datum:	-
BeskaBU:	?		Jäs vol:	28 L	Tappdatum:	2021-04-05
Färg EBC	?		Färdig vol:	25,5 L	Koktid:	60 min

## EXTRAKTIVARE (MALT, RÅFRUKT, VÖRTKONCENTRAT OCH DYLIKT)

Mängd	Sort	Tillverkare
4,6 kg	Pilsnermalt (Viking, EBC 4,0)	Humlegården (56000C)
1 kg	Crystal Crisp (EBC 150)	Humle (53181C)
0,25kg	Rostade havregryn (i ugnen på Vasavägen)	ICA Eco havregryn

## HUMLE

Mängd	Sort	Form	Alfasyra	Tid
48g	Hallertauer mittelfruh	pellets	11%	60 min
80g	Hallertauer mittelfruh	pellets	11%	10 min

## KRYDDOR (SAMT EVENTUELLT ANDRA INGREDIENSER)

Mängd	Sort	Form	Tid	Tillsatts när
7,5 dl	Ljus sirap		5min	Slut av kok
0,9 kg	Dadelmassa		10min	Slut av kok

## JÄST

Mängd	Sort	Form
1st	Safeale BE-134	Torrjäst.

## 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 60 min vid 62°C
Försockringsrast 30 min vid 70°C
21 l vatten mäsk, 16 l lakning. Temperatur på lakvatten 75grader
Kolsyra sockering (8g ca 10ml Bryggsocker/liter öl.) 27x10=270ml=216g (avrundat 220g) och lika mycket vatten kokas till sockerlag.
Vi kokade i 30l plasttunna.
Den färdigjästa ölen har mycket beska och lite dadelsmakt samt en lätt söt smak.
Vi tror att ölen kommer att få utvecklad beska och en mer tydlig dadel/fikon smak.
Mellanmörk och med dadeldoft.