

LT-ÖL nr 030 – Bryggprotokoll

Bryggare:	Lars-Göran Berggren/Torulf Holmström		Ölets namn: Patersbier			
	Planerad	Verklig (OG-FG) /0,762	Typ: Ljus Ale			
Alkohol:	5,9%	6,6 %	Underklass:			
OG:	1.060	1,056	Volym:	37 L	Bryggdatum:	2021-05-09
FG:	1,015	1,006	Kok vol:	30 L	Tillsatts datum:	-
BeskaBU:	?		Jäs vol:	28,5 L	Tappdatum:	2021-05-24
Färg EBC	?		Färdig vol:	27,8 L	Koktid:	60 min

EXTRAKTIVARE (MALT, RÅFRUKT, VÖRTKONCENTRAT OCH DYLIKT)

Mängd	Sort	Tillverkare
3,1 kg	Pilsnermalt (Viking, EBC 4,0)	Humlegården (56000C)
2 kg	Pilsnermalt	(Lilla köksbryggeriet, Humlegården)

HUMLE

Mängd	Sort	Form	Alfasyra	Tid
50g	Sterling 2013 (Lilla köksbryggeriet)	Pellets	7,2% ?	70 min
50g	Hailertauer Mittelfruh (Lilla köksbryggeriet)	Pellets	3,8% ?	0 min

KRYDDOR (SAMT EVENTUELLT ANDRA INGREDIENSER)

Mängd	Sort	Form	Tid	Tillsatts när
1 kg	Bryggsocker		5min	Slut av kok

JÄST

Mängd	Sort	Form
1st	Trappist High Gravity - Wyeast 3787	Färskjäst. (Humlegården)

TILLSATSER (VATTENBEHANDLING, SALTER, KLARNINGSMEDEL)

--

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 64°C
Försockringsrast 15 min vid 70°C
19 l vatten mäsk, 18 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 färdigjasta 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.