

LT-ÖL nr 031 – Bryggprotokoll

Bryggare:	Lars-Göran Berggren/Torulf Holmström		Ölets namn: Julöl 2021		
	Planerad	Verklig (OG-FG) /0,762	Typ: Staout	Underklass:	
Alkohol:	6,6%	6,8 %	Mäsk vol:	30 L	
OG:	1.070	1,070	Lak vol:	16 L	Bryggdatum: 2021-09-19
FG:	1,020	1,018	Kok vol:	36,4 L	Tillsatts datum: -
BeskaBU:	?		Jäs vol:	33,3 L	Tappdatum: 2021-10-06
Färg EBC	?		Färdig vol:	32 L	Koktid: 60 min

EXTRAKTIVARE (MALT, RÅFRUKT, VÖRTKONCENTRAT OCH DYLIKT)

Mängd	Sort	Tillverkare
5,7 kg	Pale ale malt (Viking, EBC 4-7)	Humlegården (56010C)
0,7 kg	Caramüch (EBC 80-100)	Humle (50351C)
0,35 kg	Rostat korn Weyermann (EBC 1000-1300)	Humle (50701C)
0,5 kg	Flaked Torrefied Oats Crisp (ECB 2,8-5,0)	Humle (53551)
0,3 kg	Chocolate Malt Crisp (EBC 900-1100)	Humle (53231C)
7,55 kg	Totalt antal kg	7,55x 2,6liter +10 liter= 30 liter mäskvatten

HUMLE

Mängd	Sort	Form	Alfasyra	Tid
30g	Nuggets	pellets	15%	60 min
30g	Olicana	pellets	9-12%	10 min
50g	Sterling	pellets	8%	2 min

KRYDDOR (SAMT EVENTUELLT ANDRA INGREDIENSER)

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

JÄST

Mängd	Sort	Form
2+2st	Safeale T-58(verkade inte jäsa så 2 extra efter 1v)	Torrjäst Humle (150058)

TILLSATSER (VATTENBEHANDLING, SALTER, KLARNINGSMEDEL)

4 g Wyeast Nutrient Blend jästnäring (Humle 6410) 10min i varmt vatten/ i kok 10min före slut av kok
--

JÄSNING

	Tid	Temperatur	Kärl
Primärjäsnings:	14 dagar	22°C	60 liter, plast tunna
Sekundärjäsnings:			
Kolsyrningsmetod:	Sockring i hela satsen		

ÖVRIGT (MÄSKNINGSMETOD, SCHEMA, RASTER, ANDRA PROCEDURER)

30 Liter 69°C Mäskvatten före irörning av malt. Försockringsrast 90 min vid 66°C Mäskvattenmängd beräknas med 10L + 2,2 ggr kg malt.
Försockringsrast 25 min vid 72°C
Lakning 16 liter 78°C gradigt vatten.
Kolsyra (Det var så hög FG att kolsyra jäsningsen görs med lite mindre socker) En förgjord sats i glasburk (8g ca 10ml Bryggsocker/liter öl.) 12x8=120ml=100g Resten (10g ca 12ml Strösocker/liter öl.) 20x10=240ml=200g och lika mycket vatten kokas till sockerlag.
Vi kokade i Brewly 40l nyinköpt bryggverk