

LT-ÖL nr 032 – Bryggprotokoll

Bryggare:	Lars-Göran Berggren/Torulf Holmström		Ölets namn: Trippale		
	Planerad	Verklig (OG-FG) /0,762	Typ: Belgian trippel Ale		Underklass:
Alkohol:	8%	6,7%	Mäsk vol: 30 L		
OG:	1.076	1,062	Lak vol: 19,3 L	Bryggdatum:	2021-10-24
FG:	1,015	1,011	Kok vol: 41 L	Tillsatts datum:	
BeskaBU:	?		Jäs vol: 39 L	Tappdatum:	2021-11-15
Färg EBC	?		Färdig vol: 38,5 L	Koktid:	60 min

EXTRAKTIVARE (MALT, RÅFRUKT, VÖRTKONCENTRAT OCH DYLIKT)

Mängd	Sort	Tillverkare
7,1kg	Pale ale malt (Viking, EBC 4-7)	Humlegården (56010C)
0,4kg	Melanoidin Malt (ECB 60-80)	PGW
7,5 kg	Totalt antal kg	7,5x 2,6liter +10 liter= 30 liter mäskvatten

HUMLE

Mängd	Sort	Form	Alfasyra	Tid
30g	Nuggets	pellets	15%	60 min
20g	Saaz	pellets	%	10 min
30g	Saaz	pellets	%	2 min

KRYDDOR (SAMT EVENTUELLT ANDRA INGREDIENSER)

Mängd	Sort	Form	Tid	Tillsatts när
5 dl	Brödsirap		5min	Slut av kok
180g	Bryggsocker för att höja 35L öl med 0,3%		5min	Slut av kok
	0,3% innebär OG höjning med 0,0023			

JÄST

Mängd	Sort	Form
2st	Safeale T-58	Torrjäst Humle (150058)

TILLSATSER (VATTENBEHANDLING, SALTER, KLARNINGSMEDEL)

Glömde: 3,5 g Wyeast Nutrient Blend jästnäring (Humble 6410) 10min i varmt vatten/ i kok 10min före slut av kok
--

JÄSNING

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

ÖVRIGT (MÄSKNINGSMETOD, SCHEMA, RASTER, ANDRA PROCEDURER)

67°C Mäskvatten före irörning av malt. Försockringsraster 64°C 90 min 68°C 25 min Lakvatten 78°C 20 Liter Mäskvattenmängd beräknas med 10L + 2,5 ggr kg malt.
Kolsyra (12g Strösocker/liter öl.) 38x12=456g och 7,5dl vatten kokas till sockerlag. (vi har ökat mängd vatten i sockerlagen för att den ej skall sjunka till botten vid blandning i färdigjasta ölen)
Vi kokade i Brewly 40l nyinköpt bryggverk PH ? Vatten i kran ?