

LT-ÖL nr 033 – Bryggprotokoll

Bryggare:	Lars-Göran Berggren/Torulf Holmström		Ölets namn: Canadian Chocolate		
	Planerad	Verklig (OG-FG) /0,762	Typ: Staout	Underklass:	
Alkohol:	7,3%	(7,1?) 9,6 %	Mäsk vol: 32 L		
OG:	1.070	1,068+0,025(socker)	Lak vol: 17 L	Bryggdatum:	2022-02-13
FG:	1,014	1,020	Kok vol: 37 L	Omtappdatum:	
BeskaBU:	?		Jäs vol: 35,6 L*)	Tappdatum:	2022-03-09
Färg EBC	?		Färdig vol: 34 L	Koktid:	60 min

EXTRAKTGIVARE (MALT, RÅFRUKT, VÖRTKONCENTRAT OCH DYLIKT)

Mängd	Sort	Tillverkare
3kg	Pale ale malt (Viking, EBC 4-7)	Humlegården (56010C)
1kg	Chocolate Malt Crisp (EBC 900-1100)	Humlegården (53231C)
0,7kg	Chocolate Malt Crisp (EBC 900-1100)	
1kg	Crystal 150 (crisp) (EBC 150)	Humlegården (53181C)
0,5kg	Flaked Torrefied Oats Crisp (ECB 2,8-5,0)	
2kg	Munich Malt 2 (ECB 20-25)	Humlegården (50081CR)
0,3kg	Caramunich (ECB 80-100)	
8,5kg	Totalt antal kg	8,5x 2,6liter +10 liter= 32 liter mäskvatten

HUMLE

Mängd	Sort	Form	Alfasyra	Tid
50g	Chinook	Kottar/Pellets		Början av kok
50g	Halletauer middlefrut	Kottar/Pellets		Slutet av kok

KRYDDOR (Samt Eventuellt andra ingredienser, Klarning, Salter, Vattenbehandling)

Mängd	Sort	Form	Tid	Tillsätts när
5 dl	Brödsirap		5 min	Slut av kok
2 kg	socker, 1L lag, ökar alkoholhalt 3,3% i 30 L.		3 dgr	Efter jäs start
500g	Kakao Nibbs (Rostat i ugn 150gr i 15 min)	Nibbs	6 dgr	Efter jäs start
4g	Wyeast Nutrient Blend jästnäring (Humle 6410) 10min i varmt vatten/ i kok 10min före slut av kok		10 min	Slut av kok
8g	MM-Klar		10 min	Slut av kok

JÄST

Mängd	Sort	Form
1st	Charlies Fist Bump (White Labs WLP1983)	Färskjäst
300g	socker torsd. 10/3 22.00 Förjäsning 3L lag	
100g	socker Lördag 12/3 16.00 ytterligare 1L lag	*)Totalt 4 liter vätska tillsatt efter kok.

JÄSNING

	Tid	Temperatur	Kärl
Primärjäsning:	21 dagar	24°C	60 liter, plast tunna
Sekundärjäsning:			
Kolsyrningsmetod:	sockring i hela satsen		7,5 dl sockerlag i ölen, kolsyrejäsning.

ÖVRIGT (MÄSKNINGSMETOD, SCHEMA, RASTER, ANDRA PROCEDURER)

67°C Mäskvatten före irörning av malt. Försockringsraster 65°C 100 min Lakvatten 75°C Mäskvattenmängd beräknas med 10L + 2,6 L ggr kg malt. Kolsyra (12g Strösocker/liter öl.) 33x12=396g 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
