

LT-ÖL 034 –KöLTsch Bryggprotokoll

Bryggare:	Lars-Göran Berggren/Torulf Holmström		Ölets namn: KöLTsch		
	Planerad	Verklig (OG-FG) /0,762	Typ: Kölsch	Underklass:	
Alkohol:	5,7 %	5,8 %	Mäsk vol:	29 L	
OG:	1.055	1,054	Lak vol:	15 L	Bryggdatum: 2022-04-18
FG:	1,011	1,010	Kok vol:	36 L	Omtappdatum:
Beska BU:	?		Jäs vol:	29 L	Tappdatum: 2022-05-09
Färg EBC	?		Färdig vol:	27,8L	Koktid: 60 min

EXTRAKTGIVARE (MALT, RÅFRUKT, VÖRTKONCENTRAT OCH DYLIKT)

Mängd	Sort	Tillverkare
6kg	Pale ale malt (Viking, EBC 4-7)	Humlegården (56010C)
1kg	Vienna (EBC 6-9)	PGW
7kg	Totalt antal kg	7x 2,6liter +10 liter= 29 liter mäskvatten

HUMLE

Mängd	Sort	Form	Alfasyra	Tid
40g	Columbus	Pellets	13,4	Början av kok
25g	Tettnanger	Pellets	4,4	Slutet av kok

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

Mängd	Sort	Form	Tid	Tillsätts när
4g	Wyeast Nutrient Blend jästnäring (Humle 6410) 10min i varmt vatten/ i kok 10min före slut av kok		10 min	Slut av kok
7g	MM-Klar		10 min	Slut av kok

JÄST

Mängd	Sort	Form
11,5g	Safale K-97	Torrjäst

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 70 min
Lakvatten 75°C
Mäskvattenmängd beräknas med 10L + 2,6 L ggr kg malt.
Kolsyra (12g Strösocker/liter öl.) 30x12=360g 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 Jäshink 60 Liter väger 1,75kg med lock för vägning och beräkning av jäs Vol.