

# LT-ÖL nr 035 – Bryggprotokoll

Bryggare:	Lars-Göran Berggren/Torulf Holmström		Ölets namn: Julöl 2022		
	Planerad	Verklig (OG-FG) /0,762	Typ: Staout	Underklass:	
Alkohol:	6,6%	6,8%	Mäsk vol:	30 L	
OG:	1,070	1,068	Lak vol:	16 L	Bryggdatum: 2022-08-28
FG:	1,020	1,016	Kok vol:	38 L	Tillsatts datum: -
BeskaBU:	?		Jäs vol:	36,1 L	Tappdatum: 2022-09-14
Färg EBC	?		Färdig vol:	35,5 L	Koktid: 60 min

## EXTRAKTIVARE (MALT, RÅFRUKT, VÖRTKONCENTRAT OCH DYLIKT)

Mängd	Sort	Tillverkare
2,6 kg	Pale ale malt (Viking, EBC 4-7)	Humle (56010C)
3,1 kg	Best Ale Malt Crisp (EBC 5,5-7,5)	Humle (53030C)
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
15g	Nuggets	pellets	15%	60 min
15g	Olicana Humle (402239)	kottar	6-9%	10 min
25g	Sterling Humle (441300)	pellets	6-12%	2 min

## KRYDDOR (SAMT EVENTUELLT ANDRA INGREDIENSER)

Mängd	Sort	Form	Tid	Tillsatts när
10,6 dl	2st flaskor a´ 750g = 5,3dl Brödsirap		5min	Slut av kok
0,4 kg	Mörkt muskovado rörsocker		5min	Slut av kok

## JÄST

Mängd	Sort	Form
2st	Safeale T-58	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
Primärjäsning:	14 dagar	22°C	60 liter, plast tunna
Sekundärjäsning:			
Kolsyrmingsmetod:	Sockring i hela satsen		10 dl sockerlag i ölen, kolsyrejäsning

## ÖVRIGT (MÄSKNINGSMETOD, SCHEMA, RASTER, ANDRA PROCEDURER)

69°C Mäskvatten före irörning av malt. volym enl högst upp på sidan. Mäskvattenmängd beräknas med 10L + 2,6 L ggr kg malt. Mäskning 67°C 90 min Lakvatten 78°C volym enl högst upp på sidan.
Kolsyra (12g Strösocker/liter öl.) 33x12=396g och 10dl vatten kokas till sockerlag Tillsätt sockerlagen i färdigjäst öl med en hålslev under strålen så det blir bra inblandning.
Ändringar sedan julöl 2021. Brödsirap ökad med 2,6 dl. 2 st Jäst istället för 4. Sockerlag för kolsyrejäsning 2,5 dl mer vatten. Mäskningstemp höjd från 66 till 67°C. Stegmäskning borttagen(25min vid 72°C) Humle, mängd halverad.
Vi kokade i Brewly 40 L bryggverk. Jäshink 60L väger 1,75kg med lock.