

LT-ÖL nr 036 – Bryggprotokoll

Bryggare:	Lars-Göran Berggren/Torulf Holmström		Ölets namn: Leffe Blonde klon		
	Planerad	Verklig (OG-FG) /0,762	Typ: Belgisk ale	Underklass: Blonde	
Alkohol:	7,2%	6,2 %	Mäsk vol:	26 L	
OG:	1.070	1,064	Lak vol:	17 L	Bryggdatum: 2023-02-05
FG:	1,015	1,017	Kok vol:	37 L	Tillsatts datum: -
BeskaBU:	?		Jäs vol:	34 L	Tappdatum: 2023-02-20
Färg EBC	?		Färdig vol:	33 L	Koktid: 60 min

EXTRAKTGIVARE (MALT, RÅFRUKT, VÖRTKONCENTRAT OCH DYLIKT)

Mängd	Sort	Tillverkare
5 kg	Best Ale Malt Crisp (EBC 5,5-7,5)	Humle (53030C)
1 kg	Caramünc (EBC 80-100)	Humle (50351C)
0,5 kg	Carahell (EBC 20-30)	Humle (50311C)
0,5 kg	Melanoidin malt (EBC 60-80)	Humle (50101C)
7 kg	Totalt	7 x 2,6liter +10 liter ≠ 26 liter mäskvatten

HUMLE

Mängd	Sort	Form	Alfasyra	Tid
50g	Styrian Wolf Humle (430801CF)	pellets	10,1%	60 min
30g	Saaz (420001CF)	pellets	3,3%	1 min

KRYDDOR (SAMT EVENTUELLT ANDRA INGREDIENSER)

Mängd	Sort	Form	Tid	Tillsatts när
1 kg	Light candi sugar Humle (5921)		10min	Slut av kok
	OBS! Börja lös Candisocker i 4 liter vört samtidigt som kok startar.			

JÄST

Mängd	Sort	Form
2x11g	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:			
Kolsyrningsmetod:	Sockerlag 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 Leffe Blond nr 14 den 2017-05-13 Kandisocker ökat med 0,5 kg. 2 st torrjäst T-58 istället för Wyeast 1762 färskjäst. Carahell och Melanoidin istället för Vienne och Red Ale malt. Mäskningstemp höjd från 65 till 67°C. Humle, mängd minskad i proportion mot volym.
Vi kokade i Brewly 40 L bryggverk. Jäshink 60L väger 1,75kg med lock.