

# LT-ÖL nr 037 – Bryggprotokoll

|           |                                      |                        |                        |   |                        |
|-----------|--------------------------------------|------------------------|------------------------|---|------------------------|
| Bryggare: | Lars-Göran Berggren/Torulf Holmström |                        | Ölets namn: Julöl 2023 |   |                        |
|           | Planerad                             | Verklig (OG-FG) /0,762 | Typ: Staout            | Underklass:   |                        |
| Alkohol:  | 6,6%                                 | 7,0%                   | Mäsk vol:              | 30 L (jäsvolym ökad pga tillsatt sirap, socker, mm) |                        |
| OG:       | 1,070                                | 1,078                  | Lak vol:               | 14 L  | Bryggdatum: 2023-03-18 |
| FG:       | 1,020                                | 1,025                  | Kok vol:               | 36,5 L  | Tillsatts datum: -     |
| BeskaBU:  | ?                                    |                        | Jäs vol:               | 35,5 L  | Tappdatum: 2023-04-03  |
| Färg EBC  | ?                                    |                        | Färdig vol:            | 34 L  | Koktid: 60 min         |

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

| Mängd   | Sort                                      | Tillverkare                                   |
|---------|---|---|
| 5,7 kg  | Best Ale Malt Crisp (EBC 5,5-7,5)         | Humle (53030C)                                |
| 0,7 kg  | Caramünc (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               |
|-------|-------------------------|---------|----------|-------------------|
| 23g   | Nuggets                 | pellets | 15%      | 60 m före kokslut |
| 23g   | Olicana Humle (402239)  | kottar  | 7,3%     | 10 m före kokslut |
| 37g   | Sterling Humle (441300) | pellets | 7%       | 2 m före kokslut  |

## KRYDDOR (SAMT EVENTUELLT ANDRA INGREDIENSER)

| Mängd   | Sort   | Form | Tid  | Tillsatts när     |
|---------|--|------|------|-------------------|
| 10,6 dl | 2st flaskor a´ 750g = 5,3dl Brödsirap              |      | 5min | 10 m före kokslut |
| 0,4 kg  | Mörkt muskovado rörsocker                          |      | 5min | 10 m före kokslut |
| 1,0 kg  | Karamelliserat socker utrört i 1 liter kokt vatten |      | 5min | 10 m före kokslut |

## JÄST

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

## TILLSATSER (VATTENBEHANDLING, SALTER, KLARNINGSMEDEL)

|   |
|---|
| 4 g Wyeast Nutrient Blend jästnäring (Humble 6410) 10min i varmt vatten/ i kok 10min före slut av kok |
|---|

## JÄSNING

|                   | Tid                    | Temperatur | Kärl                                    |
|-------------------|------------------------|------------|---|
| Primärjäsnings:   | 14 dagar               | 22°C       | 60 liter, plast tunna                   |
| Sekundärjäsnings: |                        |            |   |
| Kolsyrningsmetod: | Sockring i hela satsen |            | 10 dl sockerlag i ölen, kolsyrejäsnings |

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

|  |
|--|
| 69°C Mäskvatten före irörning av malt. volym enl högst upp på sidan.<br>Mäskvattenmängd beräknas med 10L + 2,6 L ggr kg malt.<br>Mäskning 67°C 90 min<br>Lakvatten 78°C volym enl högst upp på sidan.  |
| Kolsyra (12g Strösocker/liter öl.) 34x12=408g och 10dl vatten kokas till sockerlag<br>Tillsätt sockerlagen i färdigjäst öl med en hålslev under strålen så det blir bra inblandning.<br>Inget socker tillsatt då FG var 1,025. Full kolsyrejäsnings kommer minska FG till 1,020. |
| Ändringar sedan julöl 2022.<br>Lakvatten minskat 2 liter. 1 kg karamelliserat socker utblandat med 1 liter kokt vatten tillsatt.<br>Vi kokade i Brewly 40 L bryggverk. Jäshink 60L väger 1,75kg med lock.  |