

# LT-ÖL nr 038 – Bryggprotokoll

Bryggare:	Lars-Göran Berggren/Torulf Holmström	Ölets namn:	Trip ALU			
	Planerad	Verklig (OG-FG) /0,762	Typ: Belgian trippel Ale	Underklass:		
Alkohol:	11,5 %	11,0 %	Mäsk vol:	30 L		
OG:	1,070+0,032	1,058+0,032=1,090	Lak vol:	12 L	Bryggdatum:	2023-04-07
FG:	1,015	1,006	Kok vol:	36 L	Tillsatts datum:	-
BeskaBU:	?		Jäs vol:	33 L	Tappdatum:	2023-04-24
Färg EBC	?		Färdig vol:	36 L	Koktid:	60 min

3L sockerlag tillsatt efter 1 veckas jäsnig

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

Mängd	Sort	Tillverkare
7,1kg	Pale ale malt (Viking, EBC 4-7)	Humlegården (56010C)
0,4kg	Melanoidin Malt (ECB 60-80)	PGW
7,5 kg	Totalt antal kg	7,5x 2,6liter +10 liter= 30 liter mäskvatten

## HUMLE

Mängd	Sort	Form	Alfasyra	Tid
40g	Nuggets	pellets	15%	60 min
30g	Saaz	pellets	3,6%	10 min
30g	Saaz OBS TORRHUMLE	pellets	3,6%	1v efter jäsnig

## KRYDDOR (SAMT EVENTUELLT ANDRA INGREDIENSER)

Mängd	Sort	Form	Tid	Tillsatts när
2,5kg	Socker utrört i 2 liter kokt vatten (höjer alkoholhalten ungefär 4% på 30 liter öl) OG höjs med 0,032 för de 30 litrarna.			1v efter jäsnig

## 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
Primärjäsnig:	14 dagar	22°C	60 liter, plast tunna
Sekundärjäsnig:			
Kolsyrningsmetod:	Sockring i hela satsen		10 dl sockerlag i ölen, kolsyrejäsnig

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

67°C Mäskvatten före irörning av malt. volym enl högst upp på sidan. Mäskvattenmängd beräknas med 10L + 2,6 L ggr kg malt. Mäskning 65°C 90 min Lakvatten 76°C volym enl högst upp på sidan. Kolsyra (12g Strösocker/liter öl.) 32x12=384g och 10dl vatten kokas till sockerlag Tillsätt sockerlagen i färdigjäst öl med en hålslev under strålen så det blir bra inblandning. Vi kokade i Brewly 40 L bryggverk. Jäshink 60L väger 1,75kg med lock.
--