

# LT-ÖL nr 039 – Bryggprotokoll

Bryggare:	Lars-Göran Berggren/Torulf Holmström		Ölets namn: Champale			
	Planerad	Verklig (OG-FG) x 131	Typ: Ale	Underklass: 9A Ljus Belgisk Ale		
Alkohol:	6,3 %	6,3 %	Mäsk vol:	26,5 L		
OG:	1,048+0,008	1,048+0,008	Lak vol:	16 L	Bryggdatum:	2023-07-01
FG:	1,005	1,008	Kok vol:	36 L	Tillsatts datum:	07-10 och 07-15
BeskaBU:	?		Jäs vol:	32 L	Tappdatum:	2023-08-01
Färg EBC	?		Färdig vol:	32,5 L*	Koktid:	60 min

\*1L druvsaft tillsatt efter 1 veckas jäsning + 1L sockerlag(kolsyra)

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

Mängd	Sort	Tillverkare
4,7 kg	Best Ale Malt Crisp (EBC 5,5-7,5)	Humle (53030C)
1 kg	Pilsnermalt (EBC 2,5-4,5)	Humle (50001C)
5,7 kg	Totalt antal kg	5,7x 2,6liter +10 liter= 25 liter mäskvatten

## HUMLE

Mängd	Sort	Form	Alfasyra	Tid
40g	Nuggets ( Humle 440801CF)	pellets	8-9%	60 min
40g	Amarillo (Humle 4416322CF)	Kottar	9-11%	10 min
60g	Amarillo OBS TORRHUMLE, (Humle 4416322CF)	Kottar	9-11%	2v efter jäsning

## KRYDDOR (SAMT EVENTUELLT ANDRA INGREDIENSER)

Mängd	Sort	Form	Tid	Tillsatts när
1L	Druvsaft, Chardonay			1v efter jäsning
	(höjer alkoholhalten ungefär 1,0% på 33 liter öl)			
	OG höjs med 0,008 för de 33 litrarna.			
100g	Ekspån, Fransk medium (Humle 8623)			2v efter jäsning

## JÄST

Mängd	Sort	Form
1st	Safeale BE-256	Torrjäst (Humle 150940) primärjäst
1st	Lalvin EC-1118	Torrjäst (PGW ?) efter 1v jäsning

## 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
Primärjäsnings:	9 dagar	22°C	60 liter, plast tunna
Sekundärjäsnings:	21 dagar		
Kolsyrningsmetod:	Sockring i hela satsen		10 dl sockerlag i ölen, kolsyrejäsnings

## 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 75°C volym enl högst upp på sidan. Kolsyra (12g Strösocker/liter öl.) 33x12=393g 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.
--