

LT-ÖL nr 040 – Bryggprotokoll

Bryggare:	Lars-Göran Berggren/Torulf Holmström		Ölets namn: Påsköl		
	Planerad	Verklig (OG-FG) x 131	Typ: Staut Underklass:		
Alkohol:	6,8 %	6,4 %	Mäsk vol: 30 L		
OG:	1,070	1,065	Lak vol: 16 L	Bryggdatum:	2023-10-21
FG:	1,018	1,016	Kok vol: 38 L	Tillsatts datum:	-
BeskaBU:	?		Jäs vol: 37 L**	Tapdatum:	2023-11-06
Färg EBC	?		Färdig vol: 36 L*	Koktid:	60 min

*1L Sockerlag(kolsyra) **8dl Brödsirap, 400g muskovadosocker

EXTRAKTGIVARE

Mängd	Sort (Malt, råfrukt, vörtkoncentrat,mm)	Tillverkare
5,7 kg	Pale ale malt (Viking, EBC 4-7)	Humle (56010C)
800 g	Caramünch (EBC 80-100)	Humle (53351C)
400 g	Rostat korn Weyermann (EBC 1000-1300)	Humle (50701)
500 g	Flaked Torrefied Oats Crisp (ECB 2,8-5,0)	Humle (53551)
400 g	Chocolate Malt Crisp (EBC 900-1100)	Humle (53231C)
7,8 kg	Totalt antal kg	7,8 x 2,6liter +10 liter= 30 liter mäskvatten

HUMLE

Mängd	Sort	Form	Alfasyra	Tid
24g	Nuggets	pellets	15%	60 min
60g	Olicana	pellets	7,3%	10 min
37g	Sterling	pellets	8%	2 min

KRYDDOR

Mängd	Sort	Form	Tid	Tillsätts när
10dl	Brödsirap 2 flaskor a 750g		5 min	Slut av kok
400g	Muskovadosocker		5 min	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:	-		
Kolsyrningsmetod:	Sockring i hela satsen		

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.) 36x12=432g och 10dl vatten kokas till sockerlag. Inverterad sockerlag, innebär att socker, vatten och 2krm askorbinsyra kokas i minst 10 minuter. 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.