

# LT-ÖL nr 041 – Bryggprotokoll

Bryggare: Lars-Göran Berggren/Torulf Holmström	Ölets namn: Julöl 2024	Bryggning klar kl 14.47	
Planerad	Verklig (OG-FG) x 131	Typ: Staout	Underklass:
Alkohol: 6,6%	7,5 %	Mäsk vol: 30 L (jäsvolym ökar pga tillsatt sirap, socker, mm)	
OG: 1.070	1,080	Lak vol: 14 L	Bryggdatum: 2024-03-03
FG: 1,020	1,023	Kok vol: ? L	Tillsatts datum: 2024-03-10(humle)
BeskaBU: ?		Jäs vol: 35,7 L**	Tappdatum: 2023-03-18
Färg EBC ?		Färdig vol: 34,7 L*	Koktid: 65 min

\*2,5dl Sockerlag(kolsyra) \*\*8dl Brödsirap, 400g muskovadosocker

## EXTRAKTGIVARE

Mängd	Sort	Tillverkare
5,7 kg	Pale ale malt (Viking, EBC 4-7)	Humle (56010C)
0,7 kg	Caramünc (EBC 80-100)	Humle (50351C)
0,35 kg	Rostat korn Weyermann (EBC 1000-1300)	Humle (50701) Okrossat, omältat
0,5 kg	Flaked Torrefied Oats Crisp (ECB 2,8-5,0)	Humle (53551)
0,3 kg	Chocolate Malt Crisp (EBC 900-1100)	Humle (53231) Okrossat
7,55 kg	Totalt antal kg	7,55x 2,6liter +10 liter= 30 liter mäskvatten

## HUMLE

Mängd	Sort	Form	Alfasyra	Tid
25g	Nuggets Humle (4827022CF)	pellets	15%	60 m före kokslut
32g	Most 2022 Humle (4204022CF)	pellets	7,3%	10 m före kokslut
20g	Saaz Humle (4200022CF)	pellets	2-5%	2 m före kokslut
30g	Saaz Humle (4200022CF)	pellets	2-5%	1 vecka in i jäsning

## KRYDDOR

Mängd	Sort	Form	Tid	Tillsätts 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 (koka 2dl vatten, tillsätt 1kg socker, 2krm askorbinsyra, koka upp, koka i 40 min. Kolla så färg och temp ej blir fel.)		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 (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		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.) 34x12=408g och 10dl vatten kokas till sockerlag Tillsätt sockerlagen i färdigjäst öl med en hälslev under strålen så det blir bra inblandning. Lite socker tillsatt då FG var 1,023. Full kolsyrejäsning kommer minska FG till 1,020.
Ändringar sedan julöl 2023. Humlesorter ändrade då förra årets inte gick att köpa. Sockerlag till kolsyra jäsning minskad till 24% av normal då FG var för högt. (97 g Socker och 2 dl vatten.) Vi kokade i Brewly 40 L bryggverk. Jäshink 60L väger 1,75kg med lock.