

LT-ÖL nr 042 – Bryggprotokoll

Bryggare: Lars-Göran Berggren/Torulf Holmström			Ölets namn: Leffe Blond typ		
Planerad		Verklig (OG-FG) x 131	Typ: Ljus Ale		Underklass:
Alkohol:	5,1%	6,7 %	Mäsk vol: 37 L (Lakning sker till LT43 som blir en paterbier)		
OG:	1.054	1,064	Lakas i LT ÖL 43	Bryggdatum:	2024-04-28
FG:	1,015	1,013	Kok vol: 26 L	Tillsatts datum:	2024-05-06(humle)
BeskaBU:	?		Jäs vol: 23,3 L**	Tappdatum:	2023-05-13
Färg EBC	?		Färdig vol: 23 L*	Koktid:	65 min
*1L Sockerlag(kolsyra) **.....					

EXTRAKTGIVARE

Mängd	Sort	Tillverkare
7 kg	Pale ale malt (Viking, EBC 4-7)	Humle (56010C)
1,164 kg	Caramünc (EBC 80-100)	Humle (50351C)
0,52 kg	Carahell (EBC 20-30)	Humle (50311C)
0,126 kg	Melanoidin malt (EBC 60-80)	Humle (50101C)
9 kg	Totalt antal kg	9 x 3 liter +10 liter= 37 liter mäskvatten

HUMLE

Mängd	Sort	Form	Alfasyra	Tid
50g	Styrian Wolf Humle (430801CF)	pellets	10%	60 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

JÄST

Mängd	Sort	Form
1st	Safeale T-58	Torrjäst Humle (150058)

TILLSATSER (VATTENBEHANDLING, SALTER, KLARNINGSMEDEL)

3 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 + 3 L / kg malt. Mäskning 66°C 90 min Ingen lakning i 42. All lakning till öl 43. Lakvatten 78°C volym enl högst upp på sidan.
Kolsyra (12g Strösocker/liter öl.) 23x12=276 g och 10dl vatten kokas till sockerlag Tillsätt sockerlagen i färdigjäst öl med en hålslev under strålen så det blir bra inblandning. Inget socker tillsatt då FG var 1,025. Full kolsyrejäsning kommer minska FG till 1,020.
Ändringar sedan Leffe blond nr 36. Vi lakar inte. Bara mäskat och sen kokat. Inget extra socker tillsatt. 1 kg karamelliserat/inverterat socker utblandat med 1 liter kokt vatten tillsatt. (koka 2dl vatten, tillsätt 1kg socker, 2krm askorbinsyra, koka upp, koka i 40 min. Kolla så färg och temp ej blir fel.) Vi kokade i Brewly 40 L bryggverk. Jäshink 60L väger 1,75kg med lock.