

LT-ÖL nr 044 – Bryggprotokoll

Bryggare: Lars-Göran Berggren/Torulf Holmström		Ölets namn: Trip ALU		Bryggning klar kl 16.04	
Planerad		Verklig (OG-FG) x 131	Typ: Belgian trippel Ale		Underklass:
Alkohol:	6,8+4,3=11,1%	6,7+4,3=11,0 %	Mäsk vol: 32 L		
OG:	1.058+0.033	1.062+0.033	Lak vol: 14 L	Bryggdatum:	2024-10-19
FG:	1.006	1.011	Kok vol: 39 L	Tillsatts datum:	2024-10-27 (humle) (Inverterat socker)
BeskaBU:	?		Jäs vol: 32 L**	Tappdatum:	2024-11-04
Färg EBC	?		Färdig vol: 38 L*	Koktid:	60 min

*1L Sockerlag(kolsyra) **5,5 L vätska med inverterad sockerlag.

EXTRAKTGIVARE

Mängd	Sort	Tillverkare
8kg	Pale ale malt (Viking, EBC 4-7)	Humlegården (56010C)
0,5kg	Melanoidin Malt (ECB 60-80)	Humlegården (50101C)
	(1kg malt/40L mäskvol ger ungefär 0.0075 SPG)	
8,5 kg	Totalt antal kg	8,5x 2,6liter +10 liter= 32 liter mäskvatten

HUMLE

Mängd	Sort	Form	Alfasyra	Tid
50g	Nuggets Humle (4827022CF)	pellets	15%	60 m före kokslut
20g	Saaz Humle (4200023CF)	pellets	3,6%	2 m före kokslut
50g	Saaz OBS TORRHUMLE Humle (4200023CF)	pellets	3,6%	1 vecka in i jäsning

KRYDDOR

Mängd	Sort	Form	Tid	Tillsätts när
3 kg	Inverterat socker utrört i 4 liter kokt vatten. (tot 5,5 liter)			1v efter jäsning
	Höjer OG med 0,033 eller 4,3 % på 36 liter öl.			

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)

67°C Mäskvatten före irörning av malt.	volym enl högst upp på sidan.
Mäskning 65°C	90 min
Lakvatten 76°C	volym enl högst upp på sidan.
Kolsyra (12g Strösocker/liter öl.) 37x12=444g och 10dl vatten kokas till sockerlag	
Tillsätt sockerlagen i färdigjäst öl med en hålslev under strålen så det blir bra inblandning.	
Ändringar sedan LT38 Trip ALU	
Ökad volym, malt och inverterat socker som ger ungefär samma slutresultat.	
Tillsätter 3 kg karamelliserat/inverterat socker utblandat med 4 liter kokt vatten efter en veckas jäsning.	
(koka 3dl vatten, tillsätt 3kg socker, 2krm askorbinsyra, koka upp(115°C), koka 40 min. Kolla så färg och temp.)	
Om mörkare öl önskas kan temperaturen gå över 115°C till önskad färg uppnås. (se textdokument "inveterat socker".)	
Vi kokade i Brewly 40 L bryggverk. Jäshink 60L väger 1,75kg med lock.	