

LT-ÖL nr 045 – Bryggprotokoll

Bryggare:		Lars-Göran Berggren/Torulf Holmström		Ölets namn: Lia Lenas öl		Bryggning klar kl 14.41	
Planerad		Verklig (OG-FG) x 131		Typ: SMASH Ale		Underklass:	
Alkohol:	4,4 %	4,2 %		Mäsk vol: 7 L			
OG:	1.043	1,040		Lak vol: 7 L	Bryggdatum:	2024-10-19	
FG:	1,010	1,008		Kok vol: 12 L	Tillsatts datum:		
BeskaBU:	?			Jäs vol: 9,7 L**	Tappdatum:	2024-10-27	
Färg EBC	?			Färdig vol: 10 L*	Koktid:	60 min	
*1L Sockerlag(kolsyra) **ingen L vätska med inverterad sockerlag.							

EXTRAKTGIVARE

Mängd	Sort	Tillverkare
1,5kg	Pale ale malt (Viking, EBC 4-7)	Humlegården (56010C)
1,5 kg	Totalt antal kg	1,5x 2,6liter +3 liter= 7 liter mäskvatten

HUMLE

Mängd	Sort	Form	Alfasyra	Tid
40g	Lia Lenas Brottbys humle	kottar	? %	60 m före kokslut

KRYDDOR

Mängd	Sort	Form	Tid	Tillsätts när

JÄST

Mängd	Sort	Form
1st	Safeale BE-134	Torrjäst Humle (150134)

TILLSATSER (VATTENBEHANDLING, SALTER, KLARNINGSMEDEL)

2 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	30 liter, plast tunna
Sekundärjäsning:			
Kolsyrningsmetod:	Sockerlag 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	60 min
Lakvatten 76°C	volym enl högst upp på sidan.
Kolsyra (12g Strösocker/liter öl.) 10x12=120g och 10dl vatten kokas till sockerlag	
Tillsätt sockerlagen i färdigjäst öl med en hålslev under strålen så det blir bra inblandning.	
Ändringar sedanFörsta gången vi bryggde detta öl.	
Vi kokade i Biltemas 25 L kastrull. Jäshink 30L.	