

LT-ÖL nr 046 – Bryggprotokoll

Bryggare: Lars-Göran Berggren/Torulf Holmström		Ölets namn: Julöl 2025		Bryggning klar kl 14.47	
Planerad		Verklig (OG-FG) x 131	Typ: Staout Underklass:		
Alkohol:	5,1+1,3=6,4%	6,0+1,3= 7,3%	Mäsk vol: 30 L		
OG:	1.059+0.011	1,068+0,010=1,078	Lak vol: 14 L	Bryggdatum:	2024-11-10
FG:	1,020	Innan sockerlag 1,022 Vid tappning 1,022	Kok vol: 42 L	Tillsatts datum:	2024-11-18 (humle)
BeskaBU:	?		Jäs vol: 38 L**	Tappdatum:	2024-11-26
Färg EBC	?		Färdig vol: 41 L*	Koktid:	60 min

*1 L Sockerlag(kolsyra) 2 L invert sockerlag **10dl Brödsirap, 400g muskovado

EXTRAKTGIVARE

Mängd	Sort	Tillverkare
5,7 kg	Pale ale malt (Viking, EBC 4-7)	Humle (56010C)
0,7 kg	Caramünch (EBC 80-100)	Humle (50351C)
0,35 kg	Rostat korn Weyermann (EBC 1000-1300)	Humle (50701) Okrossat, omältat. Vi korssade
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. Vi korssade
	(1kg malt/40L mäskvol ger ungefär 0.0075 SPG)	
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
40g	Most 2022 Humle (4204022CF)	pellets	7,3%	10 m före kokslut
20g	Saaz Humle (4200023CF)	pellets	2-5%	2 m före kokslut
30g	Saaz Humle (4200023CF)	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	Inverterat socker utrört i 2 liter kokt vatten. Höjer OG med 0,011 eller 1,3 % på 39 liter öl.			1v in i jäsning

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
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.
Mäskning 67°C	90 min
Lakvatten 78°C	volym enl högst upp på sidan.
Kolsyra (12g Strösocker/liter öl.) 40x12=480g och 10dl vatten kokas till sockerlag	
Tillsätt sockerlagen i färdigjäst öl med en hålslev under strålen så det blir bra inblandning.	
Minskning av tillsatt socker då FG var 1,022. Full kolsyrejäsning kommer minska FG till 1,019.	
Ändringar sedan julöl 2024. Inverterade sockret tillsatt 1 vecka in i jäsning.	
Sockerlag till kolsyra jäsning minskad till 21% av normal då FG var för högt. (100 g Socker och 10 dl vatten.)	
Tillsätter 1 kg karamelliserat/inverterat socker utblandat med 2 liter kokt vatten efter en veckas jäsning.	
(koka 3dl vatten, tillsätt 1kg socker, 1krm 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.	