

LT-ÖL nr 047 – Bryggprotokoll

Bryggare: Lars-Göran Berggren/Torulf Holmström		Ölets namn: Paterbier		Bryggning klar kl 14.52	
Planerad		Verklig (OG-FG) x 131	Typ: Ljus Ale		Underklass:
Alkohol:	4+1,8=5,8%	6,4 %	Mäsk vol: 24 L		
OG:	1.041+0.014	1.041+0.014 = 1.055	Lak vol: 30 L	Bryggdatum:	2025-02-16
FG:	1.010	Före invertsocker 1.013 Vid tappning 1.006	Kok vol: 44 L	Tillsatts datum:	2025-02-23 (humle) (inverterat socker)
BeskaBU:	?		Jäs vol: 41 L**	Tappdatum:	2025-03-03
Färg EBC	?		Färdig vol: 46 L*	Koktid:	65 min

*2L Sockerlag(kolsyra) 4 L vätska med inverterad sockerlag. ** -----

EXTRAKTGIVARE

Mängd	Sort	Tillverkare
5,5kg	Pale ale malt (Viking, EBC 4-7)	Humlegården (56010C)
	(1kg malt/40L jäsvol ger ungefär 0.0075 SPG)	
5,5 kg	Totalt antal kg	5,5 x 2,6liter +10 liter= 24 liter mäskvatten

HUMLE

Mängd	Sort	Form	Alfasyra	Tid
40g	Perle Humle (4104023CF)	pellets	7-9%	60 m före kokslut
20g	Perle Humle (4104023CF)	pellets	7-9%	2 m före kokslut
40g	Perle Humle (4104023CF) TORRHUMLE	pellets	7-9%	1v in i jäsning

KRYDDOR

Mängd	Sort	Form	Tid	Tillsätts när
1,5 kg	Inverterat socker utrört i 3 liter kokt vatten. Blev 4 liter. Höjer OG med 0,014 eller 1,8 % på 40 liter öl.			1v in i jäsning

JÄST

Mängd	Sort	Form
2st	Mangrove Jack's M31	Torrjäst Humle (130M31)

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.
Mäskning 65°C	90 min
Lakvatten 75°C	volym enl högst upp på sidan.
Kolsyra (12g Strösocker/liter öl.) 44x12=528g och 20dl vatten kokas till sockerlag Tillsätt sockerlagen i färdigjäst öl med en hålslev under strålen så det blir bra inblandning.	
Ändringar sedan LT30 paterbier Humle bytt till Perle från Sterling och Mittelfruh, Jäst Mangrove Jack's M31 istället för Wyeast 3787	
Tillsätter 1,5 kg karamelliserat/inverterat socker utblandat med 3 liter kokt vatten efter en veckas jäsning. (koka 3dl vatten, tillsätt 1,5kg 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.	