

LT-ÖL nr 048 – Bryggprotokoll

Bryggare: Lars-Göran Berggren/Torulf Holmström		Ölets namn: Granskottsöl		Bryggning klar kl 15.20	
Planerad		Verklig (OG-FG) x 131	Typ: Ljus Ale		Underklass:
Alkohol:	6,9+1,7=8,6 %	6,9+0,4= 7,8 %	Mäsk vol: 32 L		
OG:	1.063+0.013	1.063+0.003 = 1.066	Lak vol: 18 L	Bryggdatum:	2025-06-08
FG:	1.010	1.006	Kok vol: 41 L	Tillsatts datum:	2025-06-16 (humle)
BeskaBU:	?		Jäs vol: 38,8 L**	Tappdatum:	Delad batch 20 o 18 L
Färg EBC	?		Färdig vol: 18,8 L*	Koktid:	2025-06-23
					65 min

*1L Sockerlag(kolsyra) ** Jäsvolymen delas på 2 batcher (Granöl o Granstark)

EXTRAKTGIVARE

Mängd	Sort	Tillverkare
8,4kg	Pale ale malt (Viking, EBC 4-7)	Humlegården (56010C)
	(1kg malt/40L jäsvol ger ungefär 0.0075 SPG)	
8,4 kg	Totalt antal kg	8,4 x 2,6liter +10 liter= 32 liter mäskvatten

HUMLE

Mängd	Sort	Form	Alfasyra	Tid
40g	Perle Humle (4104324CF)	pellets	7-9%	60 m före kokslut
20g	Perle Humle (4104324CF)	pellets	7-9%	2 m före kokslut
40g	Perle Humle (4104324CF) TORRHUMLE	pellets	7-9%	1v in i jäsning

KRYDDOR

Mängd	Sort	Form	Tid	Tillsätts när
600g	Granskott med 1360g socker. Silad sirap 338g. Ökar OG med 0,0033 eller 0,43%			2 m före kokslut
155g	Granskott fördelat på 3 humlepåsar.			Vid jässtart

JÄST

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

TILLSATSER (VATTENBEHANDLING, SALTER, KLARNINGSMEDEL)

4 g Wyeast Nutrient Blend jästnäring (Humble 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.) 20x12=240g och 10dl vatten kokas till sockerlag
Tillsätt sockerlagen i färdigjäst öl med en hålslev under strålen så det blir bra inblandning.
Efter en veckas jäsning avtappas 18 liter till LT 49.
Detta öl fortsätter jäsa med torrhumble tillsatt.
Ölet bygger ursprungligen på LT47 paterbier som blev mycket bra sommaröl.
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.