

LT-ÖL nr 049-b – Bryggprotokoll

Bryggare: Lars-Göran Berggren/Torulf Holmström		Ölets namn: Granstark Remix		Bryggning klar kl	
Planerad		Verklig (OG-FG) x 131	Typ: Ljus Ale		Underklass:
Alkohol:		7,05 + 0,9 = 7,95%	Mäsk vol: L		
OG:		1.008	Lak vol: L	Bryggdatum:	2026-03-22
FG:		0.999	Kok vol: L	Tillsatts datum:	
BeskaBU:	?		Jäs vol: 37,5 L**	Tappdatum:	2026-03-28
Färg EBC	?		Färdig vol: 36,6 L*	Koktid:	min

*2L Sockerlag(kolsyra) **

EXTRAKTGIVARE

Mängd	Sort	Tillverkare
18,5 liter	Gransstarksöl LT-ÖL 49 som bas	
19 liter	Utspädning med vatten och 100g sockerlag	

HUMLE

Mängd	Sort	Form	Alfasyra	Tid

KRYDDOR

Mängd	Sort	Form	Tid	Tillsätts när

JÄST

Mängd	Sort	Form
	Jästen Mangrove Jack's M31 kommer med från LT 49. Så ingen extra jäst tillsatt.	

TILLSATSER (VATTENBEHANDLING, SALTER, KLARNINGSMEDEL)

--

JÄSNING

	Tid	Temperatur	Kärl
Primärjäsning:	6 dagar	22°C	60 liter, plast tunna
Sekundärjäsning:			
Kolsyrningsmetod:	Sockring i hela satsen		Sockerlag i ölen, kolsyrejäsning

ÖVRIGT (MÄSKNINGSMETOD, SCHEMA, RASTER, ANDRA PROCEDURER)

Kolsyra (12g Strösocker/liter öl.) 37,5x12=450g och 20dl vatten kokas till sockerlag Tillsätt sockerlagen i färdigjäst öl med en hålslev under strålen så det blir bra inblandning. LT 49 Granstarksöl blev över 14% alkoholhalt utan kolsyra. Ölen späddes ut med vatten och 100g sockerlag (för att få igång jästen igen). Jäsning i en vecka för att sedan tappas om. Förhoppning om en god sommaröl med 7,95% alkoholhalt.
Vi kokade i Brewly 40 L bryggverk. Jäshink 60L väger 1,75 kg med lock.