

LT-ÖL nr 049 – Bryggprotokoll

Bryggare: Lars-Göran Berggren/Torulf Holmström		Ölets namn: Granstark		Bryggning klar kl 14:52	
Planerad		Verklig (OG-FG) x 131	Typ: Ljus Ale		Underklass:
Alkohol:	7,3+6,2=13,5 %	8,1+6,2=14,3 %	Mäsk vol: L		
OG:	1.066+0.047	1.066+0.047 = 1.123	Lak vol: L	Bryggdatum:	2025-06-08
FG:	1.010	1.004	Kok vol: L	Tillsatts datum:	2025-06-16 (humle) Delad batch 20 o 18 L
BeskaBU:	?		Jäs vol: 24 L**	Tappdatum:	2025-07-10
Färg EBC	?		Färdig vol: 25 L*	Koktid:	65 min

*1L Sockerlag(kolsyra) 6 L vätska med inverterad sockerlag. ** -----

EXTRAKTGIVARE

Mängd	Sort	Tillverkare
	18 liter av Granskottsöl LT-ÖL 48 som bas	

HUMLE

Mängd	Sort	Form	Alfasyra	Tid
60g	Columbus Humle (4409724CF)	pellets	13%	1v in i jäsning

KRYDDOR

Mängd	Sort	Form	Tid	Tillsätts när
3 kg	18 liter av det jästa ölet tappas på egen tunna med Inverterat socker utrört i 4,5 liter kokt vatten. (tot 6 liter) Höjer OG med 0,047 eller 6,16% på 18+6 liter=24 liter öl Det ger 14,8 % på den ena delen av batchen.			1v in i jäsning

JÄST

Mängd	Sort	Form
	Jästen Mangrove Jack's M31 kommer med från LT 48. Så ingen extra jäst tillsatt.	

TILLSATSER (VATTENBEHANDLING, SALTER, KLARNINGSMEDEL)

--

JÄSNING

	Tid	Temperatur	Kärl
Primärjäsning:	14 dagar redan gjord LT 48	22°C	30 liter, plast tunna
Sekundärjäsning:	7 dagar		
Kolsyrningsmetod:	Sockring i hela satsen		10 dl sockerlag i ölen, kolsyrejäsning

ÖVRIGT (MÄSKNINGSMETOD, SCHEMA, RASTER, ANDRA PROCEDURER)

Kolsyra (12g Strösocker/liter öl.) 23x12=276g och 10dl vatten kokas till sockerlag Tillsätt sockerlagen i färdigjäst öl med en hålslev under strålen så det blir bra inblandning. Fermenteringen startade som LT 48 Granskottsöl för att sedan 18 liter tappades ut till detta öl med ytterligare inverterat socker för att höja alkoholstyrkan. Ölet bygger ursprungligen på LT47 paterbier som blev mycket bra sommaröl. Extra humle Columbus tillsatt som torrhumling. Tillsätter 3 kg karamelliserat/inverterat socker utblandat med 4,5 liter kokt vatten efter en veckas jäsning. (koka 6 dl vatten, tillsätt 3 kg 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 30L väger ? kg med lock.
