

# LT-ÖL nr 052 – Bryggprotokoll

|                                                |              |                       |                          |        |                             |
|------------------------------------------------|--------------|-----------------------|--------------------------|--------|-----------------------------|
| Bryggare: Lars-Göran Berggren/Torulf Holmström |              |                       | Ölets namn: Granskottsöl |        | Bryggning klar kl 14.49     |
| Planerad                                       |              | Verklig (OG-FG) x 131 | Typ: Ljus Ale            |        | Underklass:                 |
| Alkohol:                                       | 7,4 %        | 7,1 %                 | Mäsk vol: 32 L           |        |                             |
| OG:                                            | 1.063+0.0038 | 1.059+0.0038=1.0628   | Lak vol:                 | 18 L   | Bryggdatum: 2026-05-17      |
| FG:                                            | 1.010        | 1.008                 | Kok vol:                 | 44 L   | Tillsatts datum: 2026-05-22 |
| BeskaBU:                                       | ?            |                       | Jäs vol:                 | 40 L** | Tappdatum: 2026-06-26       |
| Färg EBC                                       | ?            |                       | Färdig vol:              | 44 L*  | Koktid: 65 min              |

\*1L Sockerlag(kolsyra) och 5,3 liter sockerlag \*\* .....

## EXTRAKTGIVARE

| Mängd  | Sort                                         | Tillverkare                                   |
|--------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 8,4kg  | Pale ale malt (Viking, EBC 4-7)              | Humlegården (56010C)                          |
| 50 g   | Rostat korn Weyermann (EBC 1000-1300)        | Mr-Malt (50701) Omältat                       |
|        | (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               |
|-------|------------------------------|---------|----------|-------------------|
| 50g   | Perle Humle (4104725BW)      | pellets | 6,7%     | 60 m före kokslut |
| 25g   | Tettnanger Humle (4102725CF) | pellets | 4,4%     | 2 m före kokslut  |
| 50g   | Jester Humle TORRHUMLE       | pellets | 8,5%     | 1v in i jäsning   |

## KRYDDOR

| Mängd   | Sort                                                                                                        | Form | Tid | Tillsätts när                               |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----|---------------------------------------------|
| 1,500kg | Granskott i en brew in bag påse.<br>Plockade, frysta<br>Humlepåsar nedsänkta 1min i koket som desinfektion. |      |     | Vid jässtart<br>Låg i längel!<br>17/5- 26/6 |
| 0,5kg   | Socker i 5 liter vatten ger 5,3 liter sockerlag.<br>Höjer OG med 0,0038 eller 0,5 % på 45 liter öl.         |      |     | 1v in i jäsning                             |

## JÄST

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

## TILLSATSER (VATTENBEHANDLING, SALTER, KLARNINGSMEDEL)

|                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6 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.) 45x12=540g och 10dl vatten kokas till sockerlag                                 |                               |
| Tillsätt sockerlagen i färdigjäst öl med en hålslev under strålen så det blir bra inblandning.                     |                               |
| Ändringar sedan LT48 Granskottsöl                                                                                  |                               |
| Vi delar inte upp denna batch till Granstarksöl. Andra humlesorter.                                                |                               |
| 5,3 liter sockerlag efter en veckas jäsning för att få ett mer lätt och somrigt öl.                                |                               |
| Tillsättning av 50 gram Rostat korn i lakvattnet för att sänka ph och utvinna mer socker ur malten.                |                               |
| 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.                                              |                               |