

# #44 Hot diggety dog

Lagom till våren kommer denna nya batch av lättöl. Nu 20 liter som kommer tappas på både flaskor och partyfat. Perfekt att ha för att svalkas sig i vårsolen.

Mina lättöl följer som vanligt temat från The Middleman. Nästa barnvänlig svordom blir då "Hot diggety dog!"

Syresatt med dykluft, EAN21.



## Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
20 L	60 min	72.3	5.23	1.023	1.007	2.12
			<b>Resultat</b>	1.023	1.007	

# Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
<a href="#">American IPA</a>	14 B	1.056 - 1.075	1.01 - 1.018	40 - 70	6 - 15	0 - 0	5.5 - 7.5 %

## Jäsningbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Light	1 kg	64.52
Cara Pale	150 g	9.68
CaraRed	100 g	6.45
Melanoidin	100 g	6.45
Carapils	100 g	6.45
Crystal Malt 150	100 g	6.45

## Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Herkules	10 g	0 min	First Wort	Pellet	17
Southern Cross	10 g	0 min	First Wort	Pellet	14
Warrior	10 g	0 min	First Wort	Pellet	16
Kohatu	30 g	20 min	Boil	Pellet	6
Kohatu	15 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	6
Northdown	15 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	8.6
Styrian Goldings	15 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	5.5

## Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Bonaire NaCl	0.8 g	0 min	Mash	Water Agent
NaHCO3	0.1 g	0 min	Mash	Water Agent

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
CaSO4	1.5 g	0 min	Mash	Water Agent
Protofloc	1 g	15 min	Boil	Fining
Clarity Ferm	10 g	14 min	Primary	Fining
Ekflis bourbon	40 g	7 dagar	Primary	Spice

## Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
Pacific Ale Yeast WLP041	White Labs	68%	18.33°C - 20°C

## Mäskning

Steg	Temperatur	Tid
	45°C	30 min
	50°C	5 min
	58°C	30 min
	64°C	20 min
	70°C	20 min
	77°C	5 min

## Jäsning

Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

## Anteckningar

Styrian Golding / Bobek
-------------------------

## Ladda ner

[Ladda ner det här receptet som BeerXML-fil.](#)