

#50 Hot Tub High School

Då min första Lucifer blev lite misslyckad bestämde jag mig nu för att göra en plain vanilla, och vilken är mer plain vanilla än Chloe Decker. I samma anda som i resten av Luciferserien är även denna rejält humlad!

Detective Cloe Decker från min favoritserie Lucifer medverkade i lågbudgetfilmen ["Hot Tub High School"](#).

Finns på [Untappd!](#)



Receptdetaljer

| Satsstorlek | Koktid | IBU | SRM | Beräknat OG | Beräknat FG | Alk./volym-% |
|-------------|--------|--------|-----------------|-------------|-------------|--------------|
| 10 L | 60 min | 263.81 | 32.11 | 1.094 | 1.017 | 10.08 |
| | | | Resultat | 1.094 | 1.017 | |

Ölstilsdetaljer

| Namn | Kategori | OG-intervall | FG-intervall | IBU | SRM | Kolsyra | Alk./volym-% |
|--|----------|------------------|--------------|---------------|---------------|---------|--------------|
| Russian Imperial Stout | 13 F | 1.075 - 1.115 | 1.018 - 1.03 | 50 - 90 | 30 - 40 | 0 - 0 | 8 - 12 % |

Jäsningbara

| Namn | Mängd | % |
|--------------------------------|-------|-------|
| Dry Malt Extract - Extra Light | 2 kg | 62.89 |
| CaraBohemian | 250 g | 7.86 |
| Rye | 250 g | 7.86 |
| Caramel / Crystal 10L | 200 g | 6.29 |
| Biscuit | 200 g | 6.29 |
| Roasted Barley | 100 g | 3.14 |
| CaraHell | 100 g | 3.14 |
| Carafa III | 80 g | 2.52 |

Humle

| Namn | Mängd | Tid | Använd | Formulär | Alfa-% |
|-------------|-------|---------|------------|----------|--------|
| Cascade | 15 g | 0 min | First Wort | Pellet | 6.9 |
| El Dorado | 15 g | 0 min | First Wort | Pellet | 14.2 |
| Warrior | 15 g | 0 min | First Wort | Pellet | 19 |
| Dr. Rudi | 15 g | 60 min | Boil | Pellet | 12.6 |
| El Dorado | 15 g | 20 min | Boil | Pellet | 14.2 |
| Waimea | 15 g | 20 min | Boil | Pellet | 16.5 |
| Barbe Rouge | 20 g | 5 min | Boil | Pellet | 10 |
| Cascade | 20 g | 5 min | Boil | Pellet | 6.9 |
| Cascade | 25 g | 7 dagar | Dry Hop | Pellet | 6.9 |
| El Dorado | 25 g | 7 dagar | Dry Hop | Pellet | 14.2 |

Övrigt

| Namn | Mängd | Tid | Använd | Typ |
|-------------------|-------|----------|---------|-------------|
| CaCO ₃ | 1 g | 0 min | Mash | Water Agent |
| CaSO ₄ | 1 g | 0 min | Mash | Water Agent |
| NaCl | 0.5 g | 0 min | Mash | Water Agent |
| Protofloc | 1 g | 15 min | Boil | Fining |
| Jästnäring | 1 g | 10 min | Boil | Other |
| Kardemumma korn | 10 g | 5 min | Boil | Spice |
| Clarity Ferm | 5 g | 14 dagar | Primary | Fining |
| Ekflis Bourbon | 10 g | 7 dagar | Primary | Flavor |
| Vaniljstång | 14 g | 5 min | Boil | Spice |

Jäst

| Namn | Labb | Försvagning | Temperatur |
|--------------------------------|---------------|-------------|-------------------|
| New World Strong Ale M42 (M42) | Mangrove Jack | 80% | 16.11°C - 22.22°C |

Mäskning

| Steg | Temperatur | Tid |
|----------------|------------|--------|
| Beta-glucanase | 45°C | 15 min |
| Peptidase | 50°C | 5 min |
| Proteinase | 58°C | 30 min |
| Beta-amylase | 64°C | 20 min |
| Alpha-amylase | 70°C | 20 min |
| Mash-out | 77°C | 5 min |

Jäsning

| Steg | Tid | Temperatur |
|-------|---------|------------|
| Aging | 0 dagar | 0°C |

Ladda ner

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