

#55 De Volgende Halte Christmas

Min påsköl blev fantastisk god så nu blir ungefär samma recept till årets julöl. Denna gång lägger jag till russin i late edition.

Finns på [Untappd!](#)



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	35.05	26.33	1.092	1.019	9.66
			Resultat	1.092	1.019	

Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
Belgian Dark Strong Ale	18 E	1.075 - 1.11	1.01 - 1.024	20 - 35	12 - 22	0 - 0	8 - 11 %

Jäsningsbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Extra Light	2 kg	64.52
Special B	600 g	19.35
Caramel / Crystal 10L	200 g	6.45
CaraBelge	200 g	6.45
Raisins (dried)	100 g	3.23

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Spalter Select	12 g	60 min	Boil	Pellet	5
Hersbrucker	12 g	30 min	Boil	Pellet	3
Saaz	15 g	15 min	Boil	Pellet	3.5

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Baking soda	2 g	0 min	Mash	Water Agent
CaCO3	3 g	0 min	Mash	Water Agent
CaSO4	1 g	0 min	Mash	Water Agent
Lactic Acid	1.5 g	0 min	Mash	Water Agent
NaCl	1 g	0 min	Mash	Water Agent
Protofloc	0.5 g	15 min	Boil	Fining
Pomerans	10 g	10 min	Boil	Spice
korianderfrön	5 g	5 min	Boil	Spice

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Vörtmix	20 g	5 min	Boil	Spice

Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
Trappist Ale Yeast WLP500 (WLP500)	White Labs	78%	18.33°C - 22.22°C

Mäskning

Steg	Temperatur	Tid
Beta-amylase	64°C	20 min
Alpha-amylase	70°C	20 min
Mash-out	78°C	15 min

Jäsning

Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

Anteckningar

Ladda ner

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

