

# #58 Hello Sweetie!

Efter ett par riktigt lyckade ESB är det dags för en vanlig Ordinary Bitter, en folköl. Som alla mina ESB blir även denna i Dr Who tema. En av mina favoriter i Dr Who är River Song. Inte för att hon är direkt bitter, snarare tvärtom. Hennes catch frase är ju som alla vet Hello Sweetie! Dessutom har jag en fd kollega, Carmelina, i England som även hon alltid hälsar med Hello Sweetie!

Självklart även denna syresatt med EAN45.

Finns på [Untappd!](#)

Bytte till Thames Valley Ale (Wyeast 1275) efter 2 dagar av noll aktivitet. Den andra jästen måste dött eller nåt. Eller så var det för kallt i köket. Drog på elementet så nu håller jag 22-23 i köket. Funkar bättre för jäsningsen.



## Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	32.29	15.86	1.033	1.009	3.08
			<b>Resultat</b>	1.033	1.009	

## Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
<a href="#">Standard/Ordinary Bitter</a>	8 A	1.032 - 1.04	1.007 - 1.011	25 - 35	4 - 14	0 - 0	3.2 - 3.8 %

## Jäsningsbara

Namn	Mängd	%
Pale Ale	600 g	38.81
CaraBelge	250 g	16.17
Melanoidin	200 g	12.94
Crystal Malt 150	150 g	9.7
Biscuit	100 g	6.47
CaraRye	100 g	6.47
Brown	80 g	5.17
Raisins (dried)	50 g	3.23
Belgian Candi Sugar - Dark (275L)	16 g	1.03

## Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Challenger	6 g	0 min	First Wort	Pellet	7.3
Perle	5 g	0 min	First Wort	Pellet	5.3
East Kent Goldings	7 g	20 min	Boil	Pellet	5.2
Perle	7 g	20 min	Boil	Pellet	5.3

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Fuggles	8 g	5 min	Boil	Pellet	4.5
Perle	8 g	5 min	Boil	Pellet	8
Challenger	15 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	7.3
Fuggles	15 g	10 dagar	Dry Hop	Pellet	4.5

## Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Protofloc	0.5 g	15 dagar	Boil	Other
Clarity Ferm	5 g	14 min	Primary	Fining
Chalk, CaCO <sub>3</sub>	1.5 g	60 min	Mash	Water Agent
Table Salt, NaCl	0.5 g	60 min	Mash	Water Agent
Gypsum	1 g	60 min	Mash	Water Agent
Baking Soda	1 g	60 min	Mash	Water Agent
Lactic acid	2 g	60 min	Mash	Water Agent

## Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
London ESB Ale 1968	Wyeast	69%	17.78°C - 22.22°C

## Mäskning

Steg	Temperatur	Tid
Proteinase	58°C	10 min
Beta-amylase	64°C	15 min
Alpha-amylase	70°C	15 min
Mash-out	77°C	15 min

# Jäsning

Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

## Ladda ner

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



