

#59 Jolly Fats Wehawkin Ale

Efter ett par misslyckade lättöl får det nu bli en folköl, och med en jäst jag vet funkar. Som alla mina lättöl och nu även folköl kommer även denna få ett citat från The Middleman; Jolly Fats Wehawkin, den temp agency som är front för The Middlemans hemliga kontor

Självklart även denna syresatt med EAN45.

Finns på [Untappd!](#)



Efter 2 dagar av noll aktivitet fick jag tillsätta ny jäst, då den gamla troligen var död (köptes på REA, med bästföre datum i augusti). En annan orsak kan vara får kall jästemperatur. Efter det plötsliga slutet på sommaren gick temperaturen i köket ner till 19-20 grader. Höjde till 22-23 så kom jäsningen igång rejält.

Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	48.61	7.35	1.034	1.01	3.15
			Resultat	1.034	1.01	

Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
American Pale Ale	18 B	1.045 - 1.06	1.01 - 1.015	30 - 50	5 - 10	0 - 0	4.5 - 6.2 %

Jäsningsbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Extra Light	500 g	39.37
Pale Ale	300 g	23.62
Melanoidin	250 g	19.69
Munich Light	80 g	6.3
Floor-Malted Bohemian Wheat	80 g	6.3
Crystal Malt 150	60 g	4.72

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Summit	3 g	0 min	First Wort	Pellet	17.7
Athanum	22 g	20 min	Boil	Pellet	3.8
Belma	22 g	5 min	Boil	Pellet	11
Barbe Rouge	25 g	0 min	Dry Hop	Pellet	10

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Chalk	1 g	60 min	Mash	Water Agent
Epsom Salt	0.5 g	60 min	Mash	Water Agent
Gypsum	1 g	60 min	Mash	Water Agent
Bonaire salt, NaCl	0.7 g	0 min	Mash	Water Agent
Lactic Acid	0.8 g	0 min	Mash	Water Agent
Protofloc	0.5 g	15 min	Boil	Fining
Clarity Ferm	5 g	14 min	Primary	Fining

Jäst

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

Mäskning

Steg	Temperatur	Tid
	58°C	30 min
	64°C	20 min
	70°C	20 min
Mash out	77°C	10 min

Jäsning

Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

Anteckningar

Den vanliga blandningen:

1 gr CaSO_4

0.5 gr NaCl

1 gr CaCO_3

Ladda ner

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

