

#62 Mad Eye

Nästa försök i att brygga Harnesks favorit ESB. Annan jäst och mer socker. Kommer även tippa i några hundra gram russin i portvin i torrhumlingen.

Mad-Eye Moody från Harry Potter – en jäkligt bitter en som alltid dricker ur sin hipflask. Han är **extra special bitter**.

Självklart även denna syresatt med EAN45.

Finns på [Untappd!](#)



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	75 min	47.69	18.49	1.052	1.013	5.13
			Resultat	1.052	1.013	

Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
Extra Special/Strong Bitter (ESB)	8 C	1.048 - 1.06	1.01 - 1.016	30 - 50	6 - 18	0 - 0	4.6 - 6.2 %

Jäsningsbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Extra Light	1 kg	54.2
Special B	300 g	16.26
Caramel / Crystal 10L	185 g	10.03
CaraBelge	185 g	10.03
Raisins (dried)	100 g	5.42
Biscuit	50 g	2.71
Belgian Candi Syrup - D-180	25 g	1.36

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Challenger	9 g	0 min	First Wort	Pellet	7.3
Perle	4 g	60 min	Boil	Pellet	8
East Kent Goldings	6 g	20 min	Boil	Pellet	5.2
Perle	7 g	20 min	Boil	Pellet	8
Fuggles	7 g	5 min	Boil	Pellet	4.5
Perle	7 g	5 min	Boil	Pellet	8

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Fuggles	10 g	10 dagar	Dry Hop	Pellet	4.5
Challenger	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	7.3
Citra	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.8

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
CaCO3	1.5 g	0 min	Mash	Water Agent
CaSO4	1 g	0 min	Mash	Water Agent
NaCl	0.5 g	0 min	Mash	Water Agent
Protofloc	0.5 g	15 min	Boil	Other
Clarity Ferm	5 g	14 dagar	Primary	Fining
Raisins in Port	200 g	7 dagar	Secondary	Spice

Jäst

Namn	Lab	Försvagning	Temperatur
Burton Ale Yeast WLP023 (WLP023)	White Labs	72%	20°C - 22.78°C

Mäskning

Steg	Temperatur	Tid
Proteinase	58°C	15 min
Beta-amylase	64°C	20 min
Alpha-amylase	70°C	20 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.](#)

