

#65 De Volgende halte Keizer

Dags för en ny Carouls. Testar samma recept som förr, fest med lite mindre karamellmalt och koriander och pomerans.



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	37.25	30.26	1.08	1.016	8.4
			Resultat	1.08	1.016	

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 - Light	1.5 kg	52.26
CaraBelge	420 g	14.63
Crystal Malt 300	300 g	10.45
Special B	300 g	10.45
Melanoidin	200 g	6.97
Biscuit	100 g	3.48
Belgian Candi Syrup - D-180	50 g	1.74

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Spalter Select	12 g	60 min	Boil	Pellet	5
Citra	3 g	30 min	Boil	Pellet	12.8
Hersbrucker	10 g	30 min	Boil	Pellet	2.1
Saaz	15 g	15 min	Boil	Pellet	3.5

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
NaCl	1 g	0 min	Mash	Water Agent
CaCO3	3 g	0 min	Mash	Water Agent
CaSO4	1 g	0 min	Mash	Water Agent

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Lactic Acid	1 g	0 min	Mash	Water Agent
Protofloc	0.5 g	15 min	Boil	Fining
Jästnäring	1 g	10 min	Boil	Other
Clarity Ferm	5 g	14 dagar	Primary	Other
Pomerans	5 g	5 min	Boil	Spice
Coriander seed	5 g	5 min	Boil	Spice
Ekflis in whisky	35 g	7 dagar	Secondary	Spice

Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
Belgian Bastogne Ale Yeast WLP510 (WLP510)	White Labs	77%	18.89°C - 22.22°C

Mäskning

Steg	Temperatur	Tid
Proteinase	58°C	20 min
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

D-240 Crystal 400

Ladda ner

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