

#70 Feminazgûl

Den ordinary bitter jag bryggde till nyår blev grymt god. Känns som det behövs lite svagare öl nu ett tag, så det blir en till bitter. Eftersom Harnesk första önskan på den ESB jag bryggde till henne var Feminazgûl , så får denna bli en.

Självklart även denna syresatt med EAN45.

Finns på [Untappd!](#)



Receptdetaljer

| Satsstorlek | Koktid | IBU | SRM | Beräknat OG | Beräknat FG | Alk./volym-% |
|-------------|--------|-------|-----------------|-------------|-------------|--------------|
| 10 L | 60 min | 34.85 | 11.46 | 1.032 | 1.007 | 3.25 |
| | | | Resultat | 1.032 | 1.007 | |

Ölstilsdetaljer

| Namn | Kategori | OG-intervall | FG-intervall | IBU | SRM | Kolsyra | Alk./volym-% |
|--|----------|--------------|---------------|---------|--------|---------|--------------|
| Standard/Ordinary Bitter | 8 A | 1.032 - 1.04 | 1.007 - 1.011 | 25 - 35 | 4 - 14 | 0 - 0 | 3.2 - 3.8 % |

Jäsningsbara

| Namn | Mängd | % |
|--|-------|-------|
| Dry Malt Extract - Extra Light | 500 g | 43.48 |
| Brown | 100 g | 8.7 |
| CaraRye | 100 g | 8.7 |
| Crystal Malt 150 | 100 g | 8.7 |
| Melanoidin | 100 g | 8.7 |
| Belgian Candi Sugar - Clear/Blond (0L) | 50 g | 4.35 |
| United Kingdom - Maris Otter Pale | 200 g | 17.39 |

Humle

| Namn | Mängd | Tid | Använd | Formulär | Alfa-% |
|--------------------|-------|--------|------------|----------|--------|
| Challenger | 5 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 |
| Fuggles | 8 g | 5 min | Boil | Pellet | 4.5 |
| Perle | 8 g | 5 min | Boil | Pellet | 8 |

| Namn | Mängd | Tid | Använd | Formulär | Alfa-% |
|------------|-------|----------|---------|----------|--------|
| 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 |
|--------------------------|-------|----------|---------|-------------|
| Chalk, CaCO ₃ | 1 g | 60 min | Mash | Water Agent |
| Table Salt, NaCl | 0.5 g | 60 min | Mash | Water Agent |
| Protofloc | 0.5 g | 15 min | Boil | Other |
| Jästnäring | 1 g | 10 min | Boil | Other |
| Clarity Ferm | 5 g | 14 dagar | Primary | Fining |

Jäst

| Namn | Labb | Försvagning | Temperatur |
|---------------------------------|------|-------------|------------|
| Thames Valley Ale (Wyeast 1275) | | 0% | 0°C - 0°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.](#)



edric's pool

| | | | |
|---------|--------|---------|---------|
| Tweets | Följer | Följare | Gillar |
| 37,1 tn | 866 | 2 021 | 21,3 tn |

Feminazgûl
@Harnesk_

Tweets Tweets & svar Media

📌 Fastnålad Tweet