

#86 De Volgende Halte Luna

Självlvklart brygger jag en belgaren på Belgiens nationaldag. Då det sammafaller med månlandningen 50 år sedan blir det en Luna.

Kom på i efterhand att jag skulle ha i lite korianderfrön och pomerans, men glömde när det väl kom till 5 minuters kryddorna. ☐

Finns på [Untappd!](#)



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	34.64	6.05	1.08	1.017	8.29
			Resultat	1.08	1.017	

Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
Belgian Golden Strong Ale	18 D	1.07 - 1.095	1.005 - 1.016	22 - 35	3 - 6	0 - 0	7.5 - 10.5 %

Jäsningbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Extra Light	1.5 kg	55.56
German - Pale Ale	400 g	14.81
German - Munich Light	520 g	19.26
Belgian Candi Sugar - Clear/Blond (0L)	150 g	5.56
German - CaraHell	130 g	4.81

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Spalter Select	14 g	60 min	Boil	Pellet	5
Hersbrucker	14 g	30 min	Boil	Pellet	2.1
Saaz	14 g	15 min	Boil	Pellet	3.5

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Chalk	0.5 g	60 min	Mash	Water Agent
Gypsum	1 g	60 min	Mash	Water Agent
Lactic acid	1 g	60 min	Mash	Water Agent
Table Salt	1 g	60 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

Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
Belgian Abby Ale II 1762 (1762)	Wyeast	75%	18.33°C - 23.89°C

Mäskning

Steg	Temperatur	Tid
	65°C	30 min
	70°C	20 min
Mash Out	77°C	10 min

Jäsning

Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

Ladda ner

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