

#47 Dominar Rygel

En vidareutveckling av min Barley Wine. La till den Biscuit malt jag fick på Zythos (plus en hel del av den jag hade hemma).

Självklart även denna syresatt med EAN45.

Finns på [Untappd!](#)



Receptdetaljer

| Satsstorlek | Koktid | IBU | SRM | Beräknat OG | Beräknat FG | Alk./volym-% |
|-----------------|--------|--------|-------|-------------|-------------|--------------|
| 10 L | 60 min | 168.94 | 28.22 | 1.105 | 1.02 | 11.11 |
| Resultat | | | | 1.105 | 1.02 | |

Ölstilsdetaljer

| Namn | Kategori | OG-intervall | FG-intervall | IBU | SRM | Kolsyra | Alk./volym-% |
|-------------------------------------|----------|--------------|--------------|----------------|---------------|---------|--------------|
| American Barleywine | 19 C | 1.08 - 1.12 | 1.016 - 1.03 | 50 - 120 | 10 - 19 | 0 - 0 | 8 - 12 % |

Jäsningbara

| Namn | Mängd | % |
|--------------------------------|-------|-------|
| Dry Malt Extract - Extra Light | 2 kg | 54.32 |
| Special B | 500 g | 13.58 |
| CaraBelge | 500 g | 13.58 |
| Abbey Malt | 220 g | 5.98 |
| Biscuit | 200 g | 5.43 |
| Crystal Malt 150 | 162 g | 4.4 |
| Honey | 100 g | 2.72 |

Humle

| Namn | Mängd | Tid | Använd | Formulär | Alfa-% |
|---------|-------|---------|------------|----------|--------|
| Waimea | 15 g | 0 min | First Wort | Pellet | 16.5 |
| Warrior | 15 g | 60 min | Boil | Pellet | 16 |
| Galaxy | 15 g | 20 min | Boil | Pellet | 14.7 |
| Citra | 20 g | 5 min | Boil | Pellet | 12.8 |
| Ella | 20 g | 5 min | Boil | Pellet | 14.7 |
| Citra | 15 g | 7 dagar | Dry Hop | Pellet | 12.8 |
| Galaxy | 15 g | 7 dagar | Dry Hop | Pellet | 14.7 |
| Waimea | 15 g | 7 dagar | Dry Hop | Pellet | 16.5 |

Övrigt

| Namn | Mängd | Tid | Använd | Typ |
|----------------|-------|----------|---------|-------------|
| Bakpulver | 1 g | 0 min | Mash | Water Agent |
| CaCO3 | 2 g | 0 min | Mash | Water Agent |
| CaSO4 | 1 g | 0 min | Mash | Water Agent |
| NaCl | 0.5 g | 0 min | Mash | Water Agent |
| Protofloc | 1 g | 15 min | Boil | Fining |
| Jästnäring | 1 g | 10 min | Boil | Other |
| Clarity Ferm | 5 g | 14 dagar | Primary | Fining |
| Ekflis Bourbon | 10 g | 7 dagar | Primary | Flavor |

Jäst

| Namn | Labb | Försvagning | Temperatur |
|-------------------------------|---------------|-------------|----------------|
| US West Coast Yeast M44 (M44) | Mangrove Jack | 78% | 15°C - 23.33°C |

Mäskning

| Steg | Temperatur | Tid |
|------|------------|--------|
| | 58°C | 30 min |
| | 64°C | 20 min |
| | 70°C | 20 min |
| | 77°C | 15 min |

Jäsning

| Steg | Tid | Temperatur |
|-------|---------|------------|
| Aging | 0 dagar | 0°C |

Ladda ner

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

Dominar Rygel XVI



#24 Mak'tar stealth haze

Barleywines brukar av tradition ha ett coolt namn från Galaxy Quest. En stort glas riktigt stark barleywine kan ge en känsla av Mak'tar stealth haze.

Självklart även denna syresatt med EAN38.



Receptdetaljer

| Satsstorlek | Koktid | IBU | SRM | Beräknat OG | Beräknat FG | Alk./volym-% |
|-------------|--------|--------|-----------------|-------------|-------------|--------------|
| 10 L | 60 min | 129.21 | 10.43 | 1.092 | 1.015 | 10.08 |
| | | | Resultat | 1.092 | 1.015 | |

Ölstilsdetaljer

| Namn | Kategori | OG-intervall | FG-intervall | IBU | SRM | Kolsyra | Alk./volym-% |
|-------------------------------------|----------|--------------|--------------|----------------|---------------|---------|--------------|
| American Barleywine | 19 C | 1.08 - 1.12 | 1.016 - 1.03 | 50 - 120 | 10 - 19 | 0 - 0 | 8 - 12 % |

Jäsningbara

| Namn | Mängd | % |
|--------------------------------|-------|-------|
| Dry Malt Extract - Extra Light | 2 kg | 66.67 |
| Abbey Malt | 300 g | 10 |
| CaraBelge | 300 g | 10 |
| Pilsner | 200 g | 6.67 |
| Honey | 100 g | 3.33 |
| Crystal Malt 150 | 100 g | 3.33 |

Humle

| Namn | Mängd | Tid | Använd | Formulär | Alfa-% |
|---------|-------|---------|------------|----------|--------|
| Waimea | 10 g | 0 min | First Wort | Pellet | 17.5 |
| Warrior | 10 g | 60 min | Boil | Pellet | 16 |
| Galaxy | 10 g | 20 min | Boil | Pellet | 14.7 |
| Citra | 20 g | 5 min | Boil | Pellet | 13.5 |
| Waimea | 10 g | 7 dagar | Dry Hop | Pellet | 17.5 |
| Galaxy | 10 g | 7 dagar | Dry Hop | Pellet | 14.7 |
| Citra | 10 g | 7 dagar | Dry Hop | Pellet | 13.5 |
| Citra | 28 g | 2 dagar | Dry Hop | Pellet | 13.5 |

Övrigt

| Namn | Mängd | Tid | Använd | Typ |
|----------------|-------|----------|---------|-------------|
| CaCO3 | 1 g | 0 min | Mash | Water Agent |
| CaSO4 | 1 g | 0 min | Mash | Water Agent |
| Lactic Acid | 1 g | 0 min | Mash | Water Agent |
| NaCl | 0.5 g | 0 min | Mash | Water Agent |
| Protofloc | 1 g | 15 min | Boil | Fining |
| Clarity Ferm | 5 g | 14 dagar | Primary | Fining |
| Ekflis Bourbon | 10 g | 7 dagar | Primary | Flavor |

Jäst

| Namn | Labb | Försvagning | Temperatur |
|---|--------------------|-------------|----------------|
| Safale - American Ale Yeast US-05 (US-05) | Fermentis / Safale | 81% | 12.22°C - 25°C |

Mäskning

| Steg | Temperatur | Tid |
|------|------------|--------|
| | 45°C | 15 min |
| | 50°C | 5 min |
| | 58°C | 30 min |
| | 64°C | 20 min |
| | 70°C | 20 min |
| | 77°C | 5 min |

Jäsning

| Steg | Tid | Temperatur |
|-------|---------|------------|
| Aging | 0 dagar | 0°C |

Anteckningar

<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=RS1CZ1X>

Ladda ner

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

Mak'tar

The **Mak'Tar** are a humanoid species native to the planet Tev'Meck. The Mak'Tar practice a move called a **Stealth Haze**, which helps them remain undetected when performed

correctly. The Thermian Quellek devoted himself to the Code of Mak'Tar and lived his life by their culture and philosophy.

