

#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



#33 Boner McJoy

Efter en idé från min kollega Anders kommer mitt bidrag till kinesernas erektionsproblem.

Finns på [Untappd!](#)



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	44.41	3.95	1.061	1.01	6.65
			Resultat	1.061	1.01	

Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
American IPA	14 B	1.056 - 1.075	1.01 - 1.018	40 - 70	6 - 15	0 - 0	5.5 - 7.5 %

Jäsningsbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Extra Light	1.5 kg	76.92
Wheat Malt	300 g	15.38
Cara Pale	150 g	7.69

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Saaz	6 g	0 min	First Wort	Pellet	3.5
Citra	2 g	0 min	First Wort	Pellet	13.5
Citra	5 g	20 min	Boil	Pellet	13.5
Saaz	8 g	20 min	Boil	Pellet	3.5
Citra	5 g	5 min	Boil	Pellet	13.5
Saaz	15 g	5 min	Boil	Pellet	3.5
Citra	20 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	13.5

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
NaCl	0.7 g	0 min	Mash	Water Agent
CaCO3	0.3 g	0 min	Mash	Water Agent
CaSO4	1.2 g	0 min	Mash	Water Agent
Lactic Acid	0.5 g	0 min	Mash	Water Agent
Protofloc	0.5 g	15 min	Boil	Fining
Clarity Ferm	5 g	14 min	Primary	Fining
Goji bär	3 g	5 min	Boil	Spice
Ginseng Sibirisk pulver	6 g	5 min	Boil	Spice
Guarana pulver	12 g	5 min	Boil	Spice
Matcha tea	6 g	5 min	Boil	Spice
Maca powder	8 g	5 min	Boil	Spice

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
Beta-glucanase	45°C	15 min
Peptidase	50°C	5 min
Proteinase	58°C	30 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

Anteckningar

Ginseng Sibirisk pulver EKO 100g
Pukka - Clean Matcha Green
Maca Pulver Gelatiniserat 5:1 EKO 100g
Guarana EKO Pulver 100g
Gojibär tror jag att jag har hemma.

BREWER'S TIP

Mix the powders into a paste before adding to the wort kettle. This will prevent the powders from balling up and not bringing the full flavour effect.

Inspirerad av Brewdogs NEVER MIND THE ANABOLICS

Ladda ner

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

#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 %

Jäsningsbara

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

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
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.

