

#51 Bodvar Power IPA

Nu när även Brorson fyller 50 ställer man självklart upp med bärs. Mathias brygger sina mer renodlade och jag freebejsar med en Ginseng IPA. Full utan att somna i ett dike. ☐

Baserad på Brewdogs gamla "Never mind the Anabolics".

Finns självklart på [Untappd](#)



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
20 L	60 min	68.18	5.81	1.059	1.01	6.46
			Resultat	1.059	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 %

Jäsningbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Extra Light	2.5 kg	64.1
Wheat Malt	590 g	15.13
Pale Ale	400 g	10.26
Cara Pale	210 g	5.38
Crystal Malt 150	100 g	2.56
Melanoidin	100 g	2.56

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Saaz	10 g	0 min	First Wort	Pellet	3.5
Citra	10 g	0 min	First Wort	Pellet	12.8
Citra	20 g	20 min	Boil	Pellet	12.8
Saaz	20 g	20 min	Boil	Pellet	3.5
Citra	20 g	5 min	Boil	Pellet	12.8
Saaz	30 g	5 min	Boil	Pellet	3.5
Citra	40 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.8
Lemondrop	20 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	5.2

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
NaCl	1.2 g	0 min	Mash	Water Agent

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
MgSO4	0.6 g	0 min	Mash	Water Agent
CaSO4	2 g	0 min	Mash	Water Agent
Lactic Acid	0.5 g	0 min	Mash	Water Agent
Protofloc	1 g	15 min	Boil	Fining
Clarity Ferm	10 g	14 min	Primary	Fining
Goji bär	6 g	5 min	Boil	Spice
Ginseng Sibirisk pulver	12 g	5 min	Boil	Spice
Guarana pulver	24 g	5 min	Boil	Spice
Matcha tea	12 g	5 min	Boil	Spice
Maca powder	16 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

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.](#)



Förhoppningsvis ska Brorson hålla sig lite piggare än såhär, med en IPA laddad med Ginseng, Guarana, Gojibär, Macapulver och Macha te.

#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.](#)

#26 Crewman Madison

Gästbryggare Ulf Lorentzi. Tänkte göra en grapefruit IPA igen. Planen var att utgå från originalreceptet till en Fatu-Krey, men hade slut på Chinook, så jag plockade fram Exp Grapefruit och Pacific Gem istället.

Självklart även denna syresatt med EAN38.



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	73.48	12.79	1.058	1.011	6.06

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
			Resultat	1.058	1.011	

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 - Light	1 kg	47.85
Pale Ale	380 g	18.18
CaraBohemian	220 g	10.53
Flaked Oats	150 g	7.18
CaraAmber	170 g	8.13
CaraHell	170 g	8.13

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Pacific Gem	5 g	0 min	First Wort	Pellet	15.4
EXP Grapefruit	5 g	60 min	Boil	Pellet	12.5
Citra	4 g	20 min	Boil	Pellet	13.5
EXP Grapefruit	4 g	20 min	Boil	Pellet	15.5
Citra	4 g	5 min	Boil	Pellet	13.5
EXP Grapefruit	6 g	5 min	Boil	Pellet	15.5
Citra	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	13.5
EXP Grapefruit	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.5
Pacific Gem	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	15.4

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Protofloc	1 g	15 min	Boil	Fining
Clarity Ferm	5 g	14 dagar	Primary	Other
CaSO4	1 g	0 min	Mash	Water Agent
NaCL	0.5 g	0 min	Mash	Water Agent
CaCO3	1 g	0 min	Mash	Water Agent

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	5 min

Jäsning

Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

Anteckningar

Yeast: Mangrove Jack's Craft Series M42 New World Strong Ale

Ladda ner

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

Grymt god lättöl

Provsmakade lättölen, Guns of Navarone. Den är redan nu god och kommer bli grymt fin om ytterligare en vecka!



#22 Guns of Navarone

Lagom till hösten och sköna bad i syrrans badtunna kommer denna nya batch av lättöl. Nu 20 liter som kommer tappas på partyfat. Perfekt att ha stående runt badtunnan.

Mina lättöl följer som vanligt temat från The Middleman. Nästa barnvänlig svordom blir då "Guns of Navarone!"

Självklart även denna syresatt med EAN38.



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
20 L	60 min	53.68	5.18	1.025	1.009	2.1
			Resultat	1.025	1.009	

Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
American Pale Ale	18 B	1.045 - 1.06	1.01 - 1.015	30 - 50	5 - 10	0 - 0	4.5 - 6.2 %

Jäsningbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Light	1 kg	56.82
Rye	220 g	12.5
Carapils	200 g	11.36
Pale Ale	200 g	11.36
Crystal Malt 150	70 g	3.98
CaraBohemian	70 g	3.98

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Pacific Gem	8 g	0 min	First Wort	Pellet	15.4
Pacific Gem	8 g	20 min	Boil	Pellet	15.4
Eureka	8 g	20 min	Boil	Pellet	17.2
Citra	10 g	20 min	Boil	Pellet	11
Eureka	20 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	17.2
Pacific Gem	20 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	15.4
Citra	20 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	11

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
CaCO3	2 g	0 min	Mash	Water Agent
CaSO4	2 g	0 min	Mash	Water Agent

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Lactic Acid	2 g	0 min	Mash	Water Agent
Protofloc	1 g	15 min	Boil	Fining
Clarity Ferm	10 g	0 min	Primary	Fining
Vit sirap	110 g	0 min	Bottling	Other

Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
Pacific Ale Yeast WLP041	White Labs	68%	18.33°C - 20°C

Mäskning

Steg	Temperatur	Tid
	51°C	10 min
	69°C	20 min
Mash out	76°C	15 min

Jäsning

Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

Anteckningar

<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=BGX8YPJ>

Ladda ner

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

#20 Dr Lazarus

Dags för en klassisk Fatu-Krey igen. Denna gång bytte jag ut Chinooken mot Eureka!.

Enligt [Vitruvius](#) skall [Arkimedes](#) ha sagt Eureka när han kom på det som kom att kallas [Arkimedes princip](#). Då detta är en Galaxy Quest IPA blir det då logisk kopplat till den "smarta" Dr Lazarus. "[With all that makeup I actually thought you were smart](#)".



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	69.44	12.97	1.057	1.01	6.23
			Resultat	1.057	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 kg	48.78
Pale Ale	350 g	17.07
Crystal Malt 150	150 g	7.32
CaraBohemian	150 g	7.32
Flaked Oats	100 g	4.88
CaraHell	200 g	9.76
Melanoidin	100 g	4.88

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Eureka	5 g	0 min	First Wort	Pellet	17.2
Eureka	5 g	45 min	Boil	Pellet	17.2
Citra	5 g	20 min	Boil	Pellet	13.5
Eureka	5 g	5 min	Boil	Pellet	17.2
Mosaic	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.5
Citra	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	13.5
Eureka	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	17.2

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Protafloc	1 g	15 min	Boil	Fining
Clarity Ferm	5 g	14 dagar	Primary	Fining
CaCO ₃	1 g	0 min	Mash	Water Agent
CaSO ₄	1 g	0 min	Mash	Water Agent
NaCl	0.5 g	0 min	Mash	Water Agent

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
	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=NDXSXN5>

Ladda ner

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

Temperaturhållning för jäsningen

Nu när sommarsolen ligger på i lägenheten är det tur att man har AC att kyla jäshinkarna med.



Buteljering #8 Mazikeen

Passade på att provsmaka #8 Mazikeen vid buteljeringen. Doftar perfekt och är redan så god!



Provsmakning Precis Lagom

Liten provsmak en vecka i förtid. Inte helt Precis Lagom än. God, men väldigt tunn. Hoppas den växer till sig.



#6 Precis Lagom
Recipe: 05B Lagom Kölsch
2017-02-09 Bottled: 2017-02-09
1.011 ABV: 4.83% IBU: 20
CaraHell, Havregryn Hops

SkogsIPAn bubblar fortfarande

Jag tror det gjorde ganska mycket att syresätta vörten med tryckluft! SkogsIPAn småbubblar fortfarande, efter 2 veckor!