

#49 Face of Boe

Det var riktigt länge sedan jag gjorde en ESB. Justerade receptet lite från sist. Mer karamellmalt och annan jäst. Vill få fram mer kolatoner.

Sist var det Dr Who tema, så då får det bli det nu med.

Självklart även denna syresatt med EAN45.

Finns på [Untappd!](#)



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	49.3	12.23	1.054	1.016	5.05

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
			Resultat	1.054	1.016	

Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
Extra Special/Strong Bitter (ESB)	8 C	1.048 - 1.06	1.01 - 1.016	30 - 50	6 - 18	0 - 0	4.6 - 6.2 %

Jäsningsbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Extra Light	1 kg	52.36
Cara Pale	200 g	10.47
Pale Ale	200 g	10.47
Crystal Malt 150	160 g	8.38
Biscuit	100 g	5.24
CaraRye	100 g	5.24
Munich Light	100 g	5.24
Brown	50 g	2.62

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Northdown	12 g	0 min	First Wort	Pellet	7
Perle	12 g	0 min	First Wort	Pellet	5.3
East Kent Goldings	9 g	20 min	Boil	Pellet	5.2
Perle	7 g	20 min	Boil	Pellet	5.3
Fuggle	7 g	5 min	Boil	Pellet	4.5
Perle	7 g	5 min	Boil	Pellet	8
Northdown	15 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	7

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Fuggles	15 g	10 dagar	Dry Hop	Pellet	4.5

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
CaCO3	1.5 g	0 min	Mash	Water Agent
CaSO4	1.1 g	0 min	Mash	Water Agent
Lactic Acid	1 g	0 min	Mash	Water Agent
NaCl	0.6 g	0 min	Mash	Water Agent
Protofloc	0.5 g	15 min	Boil	Other
Clarity Ferm	5 g	14 dagar	Primary	Fining

Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
London ESB Ale 1968 (1968)	Wyeast	69%	17.78°C - 22.22°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

Tillägg:

1 gr kalciumsulfat CaSO_4

0.5 gr NaCl, bordssalt

1 gr kalciumkarbonat , CaCO_3

Ladda ner

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



#48 LSR0

Helt slut på pale ale hemma, så det blir en Sandin Sitravin, med extra tillsats av apelsinskal.

Satt och kollade på gamla Månbas Alpha, så det får bli Lunar Space Research Organisation.

Självklart även denna syresatt med EAN45.

Finns på [Untappd!](#)



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	50.17	3.79	1.053	1.012	5.36
			Resultat	1.053	1.012	

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 %

Jäsningensbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Extra Light	1 kg	55.56
Pale Ale	300 g	16.67
Pilsner	200 g	11.11
Munich Light	100 g	5.56
Floor-Malted Bohemian Wheat	100 g	5.56
Rye	100 g	5.56

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Pacific Gem	4 g	0 min	First Wort	Pellet	14.6
Citra	8 g	20 min	Boil	Pellet	12.8
Citra	15 g	5 min	Boil	Pellet	12.8
Lemondrop	20 g	0 min	Dry Hop	Pellet	5.2

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Bonaire salt, NaCl	0.5 g	0 min	Mash	Water Agent
Kalciumkarbonat CaCO3	1 g	0 min	Mash	Water Agent
Kalciumsulfat CaSO4	1 g	0 min	Mash	Water Agent
Lactic Acid	1 g	0 min	Mash	Water Agent
Protofloc	0.5 g	15 min	Boil	Fining
Clarity Ferm	5 g	14 min	Primary	Fining
Apelsinskal	10 g	5 min	Boil	Spice

Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
Safale - English Ale Yeast S-04 (S-04)	Fermentis / Safale	75%	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
Mash out	77°C	10 min

Jäsning

Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

Anteckningar

Den vanliga blandningen:
 1 gr CaSO4
 0.5 gr NaCl
 1 gr CaCO3

Ladda ner

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

LSRO

Lunar Space Research Organization, the technical branch of Alpha. Patch is worn by those directly involved with laboratory research, communications and experimentation in the space sciences. Generally worn just below the identification tag on standard uniforms, occasionally on jackets, etc. by those not primarily involved with research.



DISPATCHED BY: Alpha
Technical Section (Laboratory)

REPRESENTATIONS: The initials of one of Alpha's largest sections. The circle shape is the most frequently used shape for patches, representing "wholeness" and the spirit of working together.

COLORS: White background ringed with red. Solid red upper hemisphere, red-rimmed lower hemisphere. Black letters.

DIMENSIONS: 2 1/2" diameter.



#44 Hot diggety dog

Lagom till våren kommer denna nya batch av lättöl. Nu 20 liter som kommer tappas på både flaskor och partyfat. Perfekt att ha för att svalkas sig i vårsole.

Mina lättöl följer som vanligt temat från The Middleman. Nästa barnvänlig svordom blir då **"Hot diggety dog!"**

Syresatt med dykluft, EAN21.



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
20 L	60 min	72.3	5.23	1.023	1.007	2.12
			Resultat	1.023	1.007	

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 %

Jäsningssbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Light	1 kg	64.52
Cara Pale	150 g	9.68
CaraRed	100 g	6.45
Melanoidin	100 g	6.45
Carapils	100 g	6.45
Crystal Malt 150	100 g	6.45

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Herkules	10 g	0 min	First Wort	Pellet	17
Southern Cross	10 g	0 min	First Wort	Pellet	14
Warrior	10 g	0 min	First Wort	Pellet	16
Kohatu	30 g	20 min	Boil	Pellet	6
Kohatu	15 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	6
Northdown	15 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	8.6
Styrian Goldings	15 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	5.5

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Bonaire NaCl	0.8 g	0 min	Mash	Water Agent
NaHCO3	0.1 g	0 min	Mash	Water Agent
CaSO4	1.5 g	0 min	Mash	Water Agent
Protofloc	1 g	15 min	Boil	Fining
Clarity Ferm	10 g	14 min	Primary	Fining
Ekflis bourbon	40 g	7 dagar	Primary	Spice

Jäst

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

Mäskning

Steg	Temperatur	Tid
	45°C	30 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

Styrian Golding / Bobek

Ladda ner

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

#39 Gojira

Min första tribute till Brewdogs Tokyo hette Godzilla. Denna blev inte som jag tänkt, så nu försöker vi igen, med en Gojira. Då White labs Super High Gravity Ale Yeast WLP099 misslyckades, testar jag nu med Imperial Yeast – A10 Darkness plus extra jästnäring. Klämde till med en vaniljstång och lite torkad chili också, bafatt!

Självklart även denna syresatt med EAN38.



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	173.9	50	1.143	1.036	14.01
Resultat				1.143	1.036	

Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
Russian Imperial Stout	13 F	1.075 - 1.115	1.018 - 1.03	50 - 90	30 - 40	0 - 0	8 - 12 %

Jäsningbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Extra Light	3 kg	60.61
Roasted Barley	400 g	8.08
Rye	350 g	7.07
Crystal Malt 150	250 g	5.05
CaraBelge	250 g	5.05
CaraHell	250 g	5.05
Chocolate	250 g	5.05
Cane Sugar	200 g	4.04

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Chinook	15 g	0 min	First Wort	Pellet	12.7
Waimea	16 g	0 min	First Wort	Pellet	14.8
Citra	10 g	20 min	Boil	Pellet	12.8
Waimea	12 g	20 min	Boil	Pellet	14.8
Eureka	10 g	20 min	Boil	Pellet	17.2
Citra	10 g	5 min	Boil	Pellet	12.8
Waimea	12 g	5 min	Boil	Pellet	14.8
Eureka	10 g	5 min	Boil	Pellet	17.2
Waimea	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	16.5
Eureka	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	17.2

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Chinook	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.7
Citra	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.8

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Bakpulver	2 g	0 min	Mash	Water Agent
CaCO3	2.1 g	0 min	Mash	Water Agent
CaSO4	1 g	0 min	Mash	Water Agent
MgSO4	1.2 g	0 min	Mash	Water Agent
NaCl	0.7 g	0 min	Mash	Water Agent
Protofloc	0.5 g	15 min	Boil	Fining
Torkad chili	10 g	5 min	Boil	Flavor
Tranbär	10 g	5 min	Boil	Flavor
Clarity Ferm	5 g	14 dagar	Primary	Fining
Ekflis bourbon	10 g	7 dagar	Primary	Flavor

Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
A10 Darkness (A10 Darkness)	Imperial Yeast	71%	16.67°C - 22.22°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

Steg	Temperatur	Tid
	77°C	5 min

Jäsning

Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

Anteckningar

CaraRye instead of Rye

Inspirerad av Brewdogs Tokyo

Ladda ner

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

Gojira gojira gojira !!!

#38 Sevateem

Nästa upplaga av Ginseng öl. NU en APA, byggd på min Undercity, Camden tribute. Som vanligt namngiven efter Doctor Who avsnitt The Sun Makers.

Leela was the greatest warrior in the history of the Sevateem, who sacrificed her life to save her tribe.



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	48.53	5.49	1.05	1.012	5.11
			Resultat	1.05	1.012	

Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
American Pale Ale	10 A	1.045 - 1.06	1.01 - 1.015	30 - 45	5 - 14	0 - 0	4.5 - 6.2 %

Jäsningsbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Extra Light	1 kg	55.25
Pilsner	250 g	13.81
Pale Ale	250 g	13.81

Namn	Mängd	%
Munich Light	150 g	8.29
Wheat Malt	100 g	5.52
Crystal Malt 150	60 g	3.31

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Perle	5 g	0 min	First Wort	Pellet	5.3
Simcoe	5 g	0 min	First Wort	Pellet	12.5
Citra	8 g	20 min	Boil	Pellet	12.8
Perle	3 g	20 min	Boil	Pellet	5.3
Simcoe	3 g	20 min	Boil	Pellet	12.5
Perle	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	5.3
Simcoe	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.5

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Bonaire salt, NaCl	0.5 g	0 min	Mash	Water Agent
Kalciumkarbonat CaCO3	1 g	0 min	Mash	Water Agent
Kalciumsulfat CaSO4	1 g	0 min	Mash	Water Agent
Lactic Acid	1 g	0 min	Mash	Water Agent
Protofloc	0.5 g	15 min	Boil	Fining
Clarity Ferm	5 g	14 min	Primary	Fining
Ginseng Sibirisk pulver	6 g	5 min	Boil	Spice
Guarana pulver	12 g	5 min	Boil	Spice
Goji bär	3 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 - English Ale Yeast S-04 (S-04)	Fermentis / Safale	75%	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

Maca dagsdos: 1 tsk
Ginseng dagsdos: 1/2 tsk
Guarana dagsdos: 1 gr

Ladda ner

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



Dålig fart på Godzilla

Efter 4 månader har FG fastnat på 1.052. Alkoholhalten är visserligen uppe nära 12%, men FG ska ner till 1.018 och ABV upp till 17%.

Hällde över mäsken på ny hink och tillsatte ny jäst innan jul, men ingen reaktion.

Pytsade precis i torrhumlen och tranbären. Får se vad som händer. Kanske skulle hälla på lite mer socker för att se om det får fart på jäsningen.

I alla fall, ett intressant experiment, även om det misslyckades.

#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 %

Jäsningbara

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

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
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.](#)

#32 Hundelibund

Min lillasyster Malin har en favoritöl, en ljus lager som heter Mellan kröken. Nu är det mot mina principer att brygga lager, så det får bli en ljus pale ale. Malin gillar inte beska, den förra bryggningen av Hundelibund blev precis som hon ville, när den var typ 15-20 grader. När den var kyld var den fortfarande lite besk, så denna version har jag dragit ner bitterhumlen till hälften. Får se om det duger. Denna ska tappas på fat och stå runt badtunnan i nyår.

Malin hade som barn en liten tyghund som hette Hundelibund som jag tror fortfarande ligger på vinden. Även den var liten och ljus, som denna brygd.

Finns även på [Untappd!](#)



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
20 L	60 min	22.84	3	1.048	1.011	4.83
			Resultat	1.048	1.011	

Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
American Pale Ale	10 A	1.045 - 1.06	1.01 - 1.015	30 - 45	5 - 14	0 - 0	4.5 - 6.2 %

Jäsningsbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Extra Light	1 kg	29.34
Dry Malt Extract - Pilsen	908 g	26.64
Pilsner	650 g	19.07

Namn	Mängd	%
Wheat Malt	360 g	10.56
Carapils	370 g	10.86
Flaked Corn	100 g	2.93
Honey	20 g	0.59

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Amarillo	6 g	0 min	First Wort	Pellet	8.8
Citra	6 g	20 min	Boil	Pellet	11
Mosaic	6 g	20 min	Boil	Pellet	11.6
Citra	6 g	5 min	Boil	Pellet	11
Mosaic	6 g	5 min	Boil	Pellet	11.6
Amarillo	8 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	8.8
Citra	8 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	11
Mosaic	8 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	11.6

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Bonaire salt, NaCl	1 g	0 min	Mash	Water Agent
Kalciumkarbonat CaCO3	2 g	0 min	Mash	Water Agent
Kalciumsulfat CaSO4	2 g	0 min	Mash	Water Agent
Lactic Acid	3 g	0 min	Mash	Water Agent
Protofloc	1 g	15 min	Boil	Fining
Apelsinskal (söta)	4 g	5 min	Boil	Spice
Clarity Ferm	10 g	14 min	Primary	Fining

Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
Safale - English Ale Yeast S-04 (S-04)	Fermentis / Safale	75%	12.22°C - 25°C

Mäskning

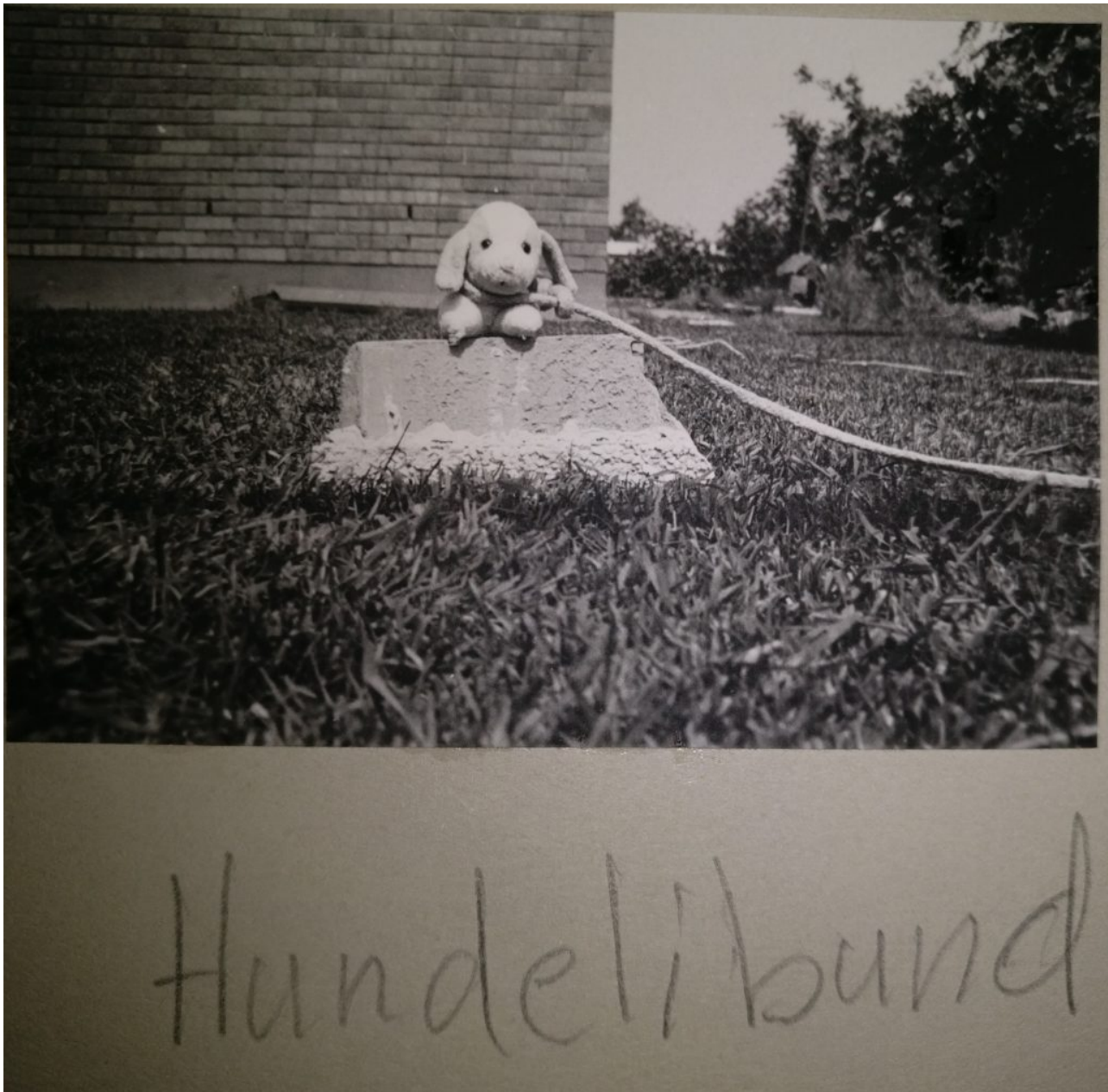
Steg	Temperatur	Tid
	45°C	15 min
	50°C	5 min
Mash-out	58°C	30 min
	64°C	20 min
	70°C	20 min
	77°C	10 min

Jäsning

Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

Ladda ner

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



#29 Albatraoz

En vecka på dykbåt i Röda Havet med I'm an Albatraoz kan ge
men för livet. ☐

Finns på [Untappd!](#)



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
20 L	60 min	50.98	4.79	1.053	1.015	5.03
			Resultat	1.053	1.015	

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 %

Jäsningsbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Light	2 kg	51.28
Pale Ale	600 g	15.38
Pilsner	600 g	15.38

Namn	Mängd	%
Cara Pale	300 g	7.69
Munich Light	200 g	5.13
Wheat Malt	200 g	5.13

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Pacific Gem	8 g	0 min	First Wort	Pellet	15.4
Citra	20 g	20 min	Boil	Pellet	12.4
Citra	25 g	5 min	Boil	Pellet	12.4
Citra	31 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.4
Eureka	11 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	17.2

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Bonaire salt, NaCl	0.8 g	0 min	Mash	Water Agent
Kalciumkarbonat CaCO3	1.5 g	0 min	Mash	Water Agent
Kalciumsulfat CaSO4	1.5 g	0 min	Mash	Water Agent
Lactic Acid	2.5 g	0 min	Mash	Water Agent
Protofloc	1 g	15 min	Boil	Fining
Clarity Ferm	10 g	14 min	Primary	Fining

Jäst

Namn	Lab	Försvagning	Temperatur
Safale - English Ale Yeast S-04 (S-04)	Fermentis / Safale	75%	12.22°C - 25°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

Ladda ner

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

#28 Hundelibund

Min lillasyster Malin har en favoritöl, en ljus lager som heter Mellan kröken. Nu är det mot mina principer att brygga lager, så det får bli en ljus pale ale. Malin gillar inte beska, men det blir ändå liten men mjuk beska. Sen fyller jag på med Mosaic och Amarillo, enligt bryggeriet. Då jag blivit ganska förtjust i smaken av Citra blir det lite av det också.

Malin hade som barn en liten tyghund som hette Hundelibund (tror faktiskt hon har den kvar). Även den var liten och ljus, som denna brygd.



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	26.64	2.86	1.047	1.013	4.51
			Resultat	1.047	1.013	

Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
American Pale Ale	10 A	1.045 - 1.06	1.01 - 1.015	30 - 45	5 - 14	0 - 0	4.5 - 6.2 %

Jäsningsbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Pilsen	908 g	52.55
Pilsner	400 g	23.15
Wheat Malt	180 g	10.42

Namn	Mängd	%
Carapils	180 g	10.42
Flaked Corn	50 g	2.89
Honey	10 g	0.58

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Amarillo	5 g	0 min	First Wort	Pellet	8.8
Citra	3 g	20 min	Boil	Pellet	11
Mosaic	3 g	20 min	Boil	Pellet	11.6
Citra	3 g	5 min	Boil	Pellet	11
Mosaic	3 g	5 min	Boil	Pellet	11.6
Amarillo	4 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	8.8
Citra	4 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	11
Mosaic	4 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	11.6

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Bonaire salt, NaCl	0.6 g	0 min	Mash	Water Agent
Kalciumkarbonat CaCO3	1 g	0 min	Mash	Water Agent
Kalciumsulfat CaSO4	1 g	0 min	Mash	Water Agent
Lactic Acid	1.5 g	0 min	Mash	Water Agent
Protofloc	0.5 g	15 min	Boil	Fining
Apelsinskal (söta)	2 g	5 min	Boil	Spice
Clarity Ferm	5 g	14 min	Primary	Fining

Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
Safale - English Ale Yeast S-04 (S-04)	Fermentis / Safale	75%	12.22°C - 25°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

Ladda ner

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



Handelband