

Instagram

#37 Commander

Your Commander is on deck!

Bägge mina Commanders blev så himla bra och populär så nu blir det en extra stor batch.



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
20 L	60 min	129.56	10.28	1.083	1.014	9.01
			Resultat	1.083	1.014	

Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
Double IPA	22 A	1.065 - 1.085	1.008 - 1.018	60 - 120	6 - 14	0 - 0	7.5 - 10 %

Jäsningsbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Extra Light	4 kg	76.92
Pale Ale	400 g	7.69
Crystal Malt 150	200 g	3.85
CaraBohemian	200 g	3.85
CaraHell	200 g	3.85
Flaked Oats	200 g	3.85

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Columbus/Tomahawk	20 g	0 min	First Wort	Pellet	14.9
Centennial	16 g	20 min	Boil	Pellet	8.5
Columbus/Tomahawk	16 g	20 min	Boil	Pellet	14.9
Simcoe	16 g	20 min	Boil	Pellet	12.1
Centennial	16 g	5 min	Boil	Pellet	8.5
Columbus/Tomahawk	16 g	5 min	Boil	Pellet	14.9
Simcoe	16 g	5 min	Boil	Pellet	12.1
Amarillo	20 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	8.8
Centennial	20 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	8.5
Columbus/Tomahawk	20 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	14.9
Simcoe	20 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.1

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
CaCO ₃	1.5 g	0 min	Mash	Water Agent
CaSO ₄	2 g	0 min	Mash	Water Agent
Lactic Acid	1 g	0 min	Mash	Water Agent
NaCl	1 g	0 min	Mash	Water Agent
Protafloc	1 g	15 min	Boil	Fining
Clarity Ferm	10 g	14 dagar	Primary	Fining

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	20 min
	50°C	5 min
	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.](#)

#35 Dippie

Herrskapet Dahlstedt, Åsa och Pär, kom över för att lära sig brygga öl. Åsa är väldigt förtjust i Grapefrukt DIPA, så det blev en sådan. Använder grunden från mina Commanders och sätter till humle som ska kunna ge grapefruktsmak. För att vara extra säker tillsätter vi 20 gr rivet blodgrapeskal i torrhumlingen.

Eftersom både Åsa och Pär är dykare (utbildade av mig) så blir det självklart syresättning med EAN38.



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	126.01	10.25	1.082	1.014	8.94
			Resultat	1.082	1.014	

Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
Double IPA	22 A	1.065 - 1.085	1.008 - 1.018	60 - 120	6 - 14	0 - 0	7.5 - 10 %

Jäsningsbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Extra Light	2 kg	77.97
Pale Ale	200 g	7.8
Crystal Malt 150	100 g	3.9
CaraBohemian	100 g	3.9
CaraHell	100 g	3.9
Flaked Oats	65 g	2.53

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
EXP Grapefruit	10 g	0 min	First Wort	Pellet	15.5
EXP Grapefruit	6 g	20 min	Boil	Pellet	15.5
Citra	6 g	20 min	Boil	Pellet	12.8
Chinook	6 g	20 min	Boil	Pellet	12.7
EXP Grapefruit	6 g	5 min	Boil	Pellet	15.5
Citra	6 g	5 min	Boil	Pellet	12.8

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Chinook	6 g	5 min	Boil	Pellet	12.7
EXP Grapefruit	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	15.5
Citra	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.8
Chinook	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.7

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Protafloc	1 g	15 min	Boil	Fining
Clarity Ferm	5 g	14 dagar	Primary	Fining
CaCO3	1.5 g	0 min	Mash	Water Agent
CaSO4	1 g	0 min	Mash	Water Agent
NaCl	0.5 g	0 min	Mash	Water Agent
Riven grape skal	20 g	7 dagar	Secondary	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

Based on Brewdogs Hardcore

Ladda ner

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

#31 The Commander

Your Commander is on deck!

Commander Taggard blev så himla bra och populär så nu ska jag testa hur långt man kan gå med humlen. Extra mycket humle i denna alltså!

Finns även på [Untappd!](#)



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	166.4	11.32	1.083	1.014	9.01
			Resultat	1.083	1.014	

Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
Double IPA	22 A	1.065 - 1.085	1.008 - 1.018	60 - 120	6 - 14	0 - 0	7.5 - 10 %

Jäsningbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Light	2 kg	76.92
Pale Ale	200 g	7.69

Namn	Mängd	%
Crystal Malt 150	100 g	3.85
CaraBohemian	100 g	3.85
CaraHell	100 g	3.85
Flaked Oats	100 g	3.85

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Columbus/Tomahawk	16 g	0 min	First Wort	Pellet	14.9
Centennial	8 g	20 min	Boil	Pellet	8.5
Columbus/Tomahawk	8 g	20 min	Boil	Pellet	14.9
Simcoe	8 g	20 min	Boil	Pellet	12.1
Centennial	8 g	5 min	Boil	Pellet	8.5
Columbus/Tomahawk	8 g	5 min	Boil	Pellet	14.9
Simcoe	8 g	5 min	Boil	Pellet	12.1
Amarillo	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	8.8
Centennial	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	8.5
Columbus/Tomahawk	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	14.9
Simcoe	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.1

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Protafloc	1 g	15 min	Boil	Fining
Clarity Ferm	5 g	14 dagar	Primary	Fining
CaCO3	1.5 g	0 min	Mash	Water Agent
CaSO4	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
	64°C	20 min
	70°C	20 min
	77°C	15 min

Jäsning

Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

Anteckningar

Kräma på lite extra humle. Högre IBU

Ladda ner

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

#21 Commander Taggert

Plockade receptet från Brewdogs receptsamling. Kände att detta också blir ett Galaxy Quest tema. Dubbelt av allt är ju

självlart kaptenen, "Your commander is on deck!".
Peter Peter Peter Peter Peter
Quincy Quincy Quincy Quincy Quincy Taggert Taggert JASON
NESMITH!

Självlart även denna syresatt med EAN38.



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	124.8	11.32	1.083	1.014	9.01
			Resultat	1.083	1.014	

Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
Double IPA	22 A	1.065 - 1.085	1.008 - 1.018	60 - 120	6 - 14	0 - 0	7.5 - 10 %

Jäsningbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Light	2 kg	76.92
Pale Ale	200 g	7.69
Crystal Malt 150	100 g	3.85
CaraBohemian	100 g	3.85
CaraHell	100 g	3.85
Flaked Oats	100 g	3.85

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Columbus/Tomahawk	12 g	0 min	First Wort	Pellet	14.9
Centennial	6 g	20 min	Boil	Pellet	8.5
Columbus/Tomahawk	6 g	20 min	Boil	Pellet	14.9
Simcoe	6 g	20 min	Boil	Pellet	12.1
Centennial	6 g	5 min	Boil	Pellet	8.5
Columbus/Tomahawk	6 g	5 min	Boil	Pellet	14.9
Simcoe	6 g	5 min	Boil	Pellet	12.1
Amarillo	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	8.8
Centennial	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	8.5
Columbus/Tomahawk	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	14.9
Simcoe	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.1

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Protafloc	1 g	15 min	Boil	Fining
Clarity Ferm	5 g	14 dagar	Primary	Fining
CaCO ₃	1.5 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=BZDTY6X>

Based on the recipe for Brewdogs Hardcore IPA.

Ladda ner

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



Commander Taggart has saved us!

<https://www.youtube.com/watch?v=PQnYkQHDLU>