

#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.](#)



ESB utmaningen Bdk mot Gökenöl

Jag och Fredrik testade våra utmanare. Jag hade gått åt London Pride hållet och Fredrik mot en Bass. Min blev riktigt god, vilket även Fredrik bekräftade.

The Sound of Drums gick som segrare i denna första utmaning. Jag känner mig riktigt nöjd! ☐

#9 The Sound of Drums

Dags för en utmaning. Jag och Gökenöl kommer brygga varsin ESB. Och när det gäller öl av engelska stil måste det bli ett namn från Dr Who. Då detta är en utmaning måste jag ha en stark utmanare, och vem är starkare än The Master, speciellt i skepnaden av John Simm, "Saxon". I avsnitten med Saxon figurerade ljudet av 4 trumslag, konstant. Därav "The Sound of Drums".



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
9 L	60 min	49.91	13.44	1.054	1.018	4.81
			Resultat	1.054	1.018	

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 - Light	1 kg	57.8
Pale Ale	300 g	17.34
Crystal Malt 150	100 g	5.78
Melanoidin	100 g	5.78
Munich Light	100 g	5.78
Rye	100 g	5.78
Carafa II	30 g	1.73

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Northdown	18 g	0 min	First Wort	Pellet	8.6
Perle	10 g	0 min	First Wort	Pellet	8.2
East Kent Goldings	10 g	20 min	Boil	Pellet	5
Perle	5 g	20 min	Boil	Pellet	8.2
Fuggle	5 g	5 min	Boil	Pellet	4.5
Perle	5 g	5 min	Boil	Pellet	8.2
Northdown	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	8.6
Fuggles	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	4.5

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
protofloc	0.5 g	15 min	Boil	Other
Clarity Ferm	5 g	14 dagar	Primary	Fining

Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
English Special Bitter 1768 (1768)	Wyeast	70%	17.78°C - 22.22°C

Mäskning

Steg	Temperatur	Tid
	51°C	10 min
	69°C	20 min
	76°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.](#)

Mash Report: ?

Mash pH *: 5.71

Mash thickness: 8.75 l/kg






pH Delta from Water: 0.26

effective water residual alkalinity: 50.52 ppm as CaCO₃

effective strength of weak acids: 0.00 ppm as CaCO₃

* mash prediction is for mash sample cooled to 25 C / 77 F

Overall Water Report: ?

Ca ²⁺	Mg ²⁺	Na ⁺	Cl ⁻	SO ₄ ⁻²	Alkalinity	Residual Alkalinity
mg/l	mg/l	mg/l	mg/l	mg/l	ppm as CaCO ₃	ppm as CaCO ₃
91.9	4.0	39.1	57.3	120.7	130.9	63.1
 normal	 normal	 normal	 normal	 normal	Range Check	

SO₄²⁻/Cl⁻ ratio: 2.1 More Bitter

Total lactic acid as equivalent acidulated malt in grist: 0.0 %

Aningens hög pH, men det blir säkert bra ändå.