

#52 Constant Vigilance

Linnea blev riktigt avis på att jag gjort en costimized öl till syrran, så jag erbjöd mig brygga hennes favoritöl. Vi kom fram till att det var en Bombardier, vilket är en ESB. ESB har jag gjort förr, men denna har mer russintoner, lite belgisk nästan. Så jag justerade receptet lite, bytte engelsk malt mot belgisk. Får se vad det blir.

Linneas favorituttryck i Harry Potter är **CONSTANT VIGILANCE**. Karaktären som myntat uttrycket är Mad-Eye Moody – en jäkligt bitter en som alltid dricker ur sin hipflask. Han är **extra special bitter**. Dessutom är CONSTANT VIGILANCE Harneskens familjemotto.

Självklart även denna syresatt med EAN45.

Finns på [Untappd!](#)



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	75 min	52.95	17.63	1.056	1.016	5.33
			Resultat	1.056	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	48.78
Special B	300 g	14.63
Pale Ale	200 g	9.76
CaraBelge	300 g	14.63
Caramel / Crystal 10L	200 g	9.76
Flaked Oats	50 g	2.44

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Challenger	6 g	0 min	First Wort	Pellet	7.3
Northdown	3 g	0 min	First Wort	Pellet	7
Perle	8 g	60 min	Boil	Pellet	8
East Kent Goldings	6 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

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Fuggles	10 g	10 dagar	Dry Hop	Pellet	4.5
Challenger	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	7.3
Citra	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.8

Övrigt

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

Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
Klassik Ale Yeast WLP033	White Labs	70%	18.89°C - 21.11°C

Mäskning

Steg	Temperatur	Tid
	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

Ladda ner

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





#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.](#)



#14 Sandin Citrauvín

Dags för en bryggning med min lärling Stefan. Stefan är väldigt förtjust i Citrauvín, en svensk Pale Ale från Göteborg. Stefan är även grymt förtjust i min Camden klon, så det blev en korsning. Denna gång kände jag även att var tvungen att syresätta mäsken med nitrox EAN36.



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
9 L	60 min	45	7.06	1.06	1.017	5.72
			Resultat	1.06	1.017	

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 %

Jäsningbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Light	1 kg	56.82
Pale Ale	200 g	11.36

Namn	Mängd	%
Pilsner	200 g	11.36
Rye	120 g	6.82
Wheat Malt	80 g	4.55
Munich Light	80 g	4.55
Crystal Malt 150	80 g	4.55

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Waimea	4 g	0 min	First Wort	Pellet	13
Simcoe	4 g	0 min	First Wort	Leaf	12.7
Azacca	3 g	20 min	Boil	Pellet	15
Citra	3 g	20 min	Boil	Pellet	11
Simcoe	3 g	20 min	Boil	Pellet	12.7
Azacca	7 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	15
Citra	7 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	11
Simcoe	7 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.7

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

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

Anteckningar

Den vanliga blandningen:

1 gr CaSO₄

0.5 gr NaCl

1 gr CaCO₃

Ladda ner

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



Perfekt träff på OG:

Inget SIM 



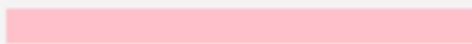

Sandin Citravin

TILT | PINK



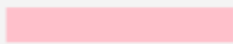
Specific Gravity: 1.060 (uncal.)

1.060



Temperature: 22.2 (uncal.)

22.2°C



2017-05-18 21:20:17

Received 0.1 seconds ago -100 dBm

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 %

Jäsningbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Light	1 kg	57.8
Pale Ale	300 g	17.34
Crystal Malt 150	100 g	5.78

Namn	Mängd	%
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	Lab	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.