

#56 Hundelibunden

Min lillasyster Malin har en favoritöl, en ljus lager som heter Mellan kröken. Den förra lagern blev så himla god så nu gör jag en till likadan.

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-%
10 L	90 min	22.73	6.56	1.051	1.012	5.11
			Resultat	1.051	1.012	

Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
International Pale Lager	2 A	1.042 - 1.05	1.008 - 1.012	18 - 25	2 - 6	0 - 0	4.6 - 6 %

Jäsningbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Extra Light	1 kg	57.97
Pilsner	425 g	24.64
Wheat Malt	170 g	9.86
Crystal Malt 150	120 g	6.96
Honey	10 g	0.58

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Amarillo	2 g	0 min	First Wort	Pellet	8.2
Citra	3 g	20 min	Boil	Pellet	12.8
Mosaic	3 g	20 min	Boil	Pellet	11.7
Citra	3 g	5 min	Boil	Pellet	12.8
Mosaic	3 g	5 min	Boil	Pellet	11.7
Amarillo	5 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	8.2
Citra	5 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.8
Mosaic	5 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	11.7

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

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Kalciumsulfat CaSO ₄	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
Mexican Lager Yeast WLP940 (WLP940)	White Labs	74%	10°C - 12.78°C

Mäskning

Steg	Temperatur	Tid
Beta-glucanase	45°C	30 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	5 min

Jäsning

Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

Ladda ner

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



Handelibundel



#45 Hundelibund Lager

Min lillasyster Malin har en favoritöl, en ljus lager som heter Mellan kröken. Nu efter att jag bryggt 2 versions pale ale, som hon ratat, så blir det nu en lager.

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!](#)

Följ brygden på [Brewstat](#)



Receptdetaljer

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

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	90 min	23.47	3.11	1.048	1.011	4.84
			Resultat	1.048	1.011	

Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
International Pale Lager	2 A	1.042 - 1.05	1.008 - 1.012	18 - 25	2 - 6	0 - 0	4.6 - 6 %

Jäsningsbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Extra Light	1 kg	62.5
Pilsner	300 g	18.75
Wheat Malt	170 g	10.63
Carapils	120 g	7.5
Honey	10 g	0.63

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Amarillo	2 g	0 min	First Wort	Pellet	8.2
Citra	3 g	20 min	Boil	Pellet	12.8
Mosaic	3 g	20 min	Boil	Pellet	11.6
Citra	3 g	5 min	Boil	Pellet	12.8
Mosaic	3 g	5 min	Boil	Pellet	11.6
Amarillo	5 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	8.2
Citra	5 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.8
Mosaic	5 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 CaCO ₃	1 g	0 min	Mash	Water Agent
Kalciumsulfat CaSO ₄	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
Mexican Lager Yeast WLP940 (WLP940)	White Labs	74%	10°C - 12.78°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

Ladda ner

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

