

# #43 Innis & Gunnie

Dags för en ny Innis & Gunnie, då min mor Gunnie skulle fyllt 81 idag. Den här gången med ett lätt modifierat recept.

Finns på [Untappd!](#)



## Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	28.53	16.52	1.053	1.014	5.24
<b>Resultat</b>				1.053	1.014	

## Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
<a href="#">Scottish Export 80/-</a>	9 C	1.04 - 1.054	1.01 - 1.016	15 - 30	9 - 17	0 - 0	3.9 - 5 %

# Jäsningbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Extra Light	1 kg	53.48
Maris Otter Pale	450 g	24.06
Crystal Malt 150	300 g	16.04
Brown	90 g	4.81
Chocolate	30 g	1.6

# Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Fuggles	15 g	60 min	Boil	Pellet	4.5
Styrian Golding / Celeia	30 g	60 min	Boil	Pellet	2.5

# Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
NaCl	1 g	0 min	Mash	Water Agent
CaCO3	2 g	0 min	Mash	Water Agent
CaSO4	1 g	0 min	Mash	Water Agent
protofloc	0.5 g	15 min	Boil	Fining
Vaniljstång	7 g	5 min	Boil	Spice
Clarity Ferm	5 g	14 min	Primary	Fining
Ekflis Bourbon	50 g	7 min	Primary	Flavor
Jästnäring	1 g	10 min	Boil	Other

# Jäst

Namn	Lab	Försvagning	Temperatur
Empire Ale M15 (M15)	Mangrove Jack	73%	21.11°C - 23.89°C

## Mäskning

Steg	Temperatur	Tid
	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

## Anteckningar

Ett paket vaniljstänger, dvs 2 st, totalt 7 gram.  
Ekflis i Bourbon några dagar  
Minskat mängden priming till 30gr  
Ökat på fler mash steg och minskat DME

## Ladda ner

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



---

## Buteljering av min ESB

Om två veckor kan jag se om det blev som jag hoppats. Troligen kommer jag tjuva lite nästa helg. ☐

Droppade över Tiltan i Innis & Gunnie, men den verkar inte ställa om sig. Kanske måste man kalibrera om den mellan brygderna.