

#47 Dominar Rygel

En vidareutveckling av min Barley Wine. La till den Biscuit malt jag fick på Zythos (plus en hel del av den jag hade hemma).

Självklart även denna syresatt med EAN45.

Finns på [Untappd!](#)



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	168.94	28.22	1.105	1.02	11.11
			Resultat	1.105	1.02	

Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
American Barleywine	19 C	1.08 - 1.12	1.016 - 1.03	50 - 120	10 - 19	0 - 0	8 - 12 %

Jäsningbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Extra Light	2 kg	54.32
Special B	500 g	13.58
CaraBelge	500 g	13.58
Abbey Malt	220 g	5.98
Biscuit	200 g	5.43
Crystal Malt 150	162 g	4.4
Honey	100 g	2.72

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Waimea	15 g	0 min	First Wort	Pellet	16.5
Warrior	15 g	60 min	Boil	Pellet	16
Galaxy	15 g	20 min	Boil	Pellet	14.7
Citra	20 g	5 min	Boil	Pellet	12.8
Ella	20 g	5 min	Boil	Pellet	14.7
Citra	15 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.8
Galaxy	15 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	14.7
Waimea	15 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	16.5

Övrigt

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

Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
US West Coast Yeast M44 (M44)	Mangrove Jack	78%	15°C - 23.33°C

Mäskning

Steg	Temperatur	Tid
	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.](#)

Dominar Rygel XVI



#17 Daisy Daisy

Gästbryggning från Gökenöl. Då jag är den enda med AC som kan hålla jästemperaturen under 25 grader bryggde vi NeIPAn hos mig. Dags för ett namn från 2001, så det blev Daisy Daisy, som HAL9000 sjunger när Dave skruvar ut mer och mer av datorns minne.



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
9 L	60 min	42.22	5.75	1.056	1.012	5.66
			Resultat	1.056	1.012	

Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
Specialty IPA: White IPA	21 B	1.056 - 1.065	1.01 - 1.016	40 - 70	5 - 8	0 - 0	5.5 - 7 %

Jäsningssbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Extra Light	1 kg	57.8
Carapils	350 g	20.23
Flaked Oats	350 g	20.23
Honey	30 g	1.73

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Azacca	6 g	15 min	Boil	Pellet	13
Citra	6 g	15 min	Boil	Pellet	13.5
Galaxy	6 g	15 min	Boil	Pellet	14.7
Azacca	10 g	0 min	Boil	Pellet	13
Citra	10 g	0 min	Boil	Pellet	13.5
Galaxy	10 g	0 min	Boil	Pellet	14.7
Azacca	20 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	13
Citra	20 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	13.5
Galaxy	20 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	14.7
Azacca	5 g	12 dagar	Dry Hop	Pellet	13
Citra	5 g	12 dagar	Dry Hop	Pellet	13.5
Galaxy	5 g	12 dagar	Dry Hop	Pellet	14.7

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Gypsum	0.5 g	0 min	Mash	Water Agent
Salt	0.5 g	0 min	Mash	Water Agent
Chalk	0.3 g	0 min	Mash	Water Agent
Lactic Acid	1 g	0 min	Mash	Water Agent

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
	45°C	15 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

Anteckningar

<http://www.themadfermentationist.com/2017/07/cryo-lupulin-neipa-citra-mosaic.html>

Ladda ner

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

<https://www.youtube.com/embed/0uEN5TjYRCE>