

# #39 Gojira

Min första tribute till Brewdogs Tokyo hette Godzilla. Denna blev inte som jag tänkt, så nu försöker vi igen, med en Gojira. Då White labs Super High Gravity Ale Yeast WLP099 misslyckades, testar jag nu med Imperial Yeast – A10 Darkness plus extra jästnäring. Klämde till med en vaniljstång och lite torkad chili också, bafatt!

Självklart även denna syresatt med EAN38.



## Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	173.9	50	1.143	1.036	14.01
<b>Resultat</b>				1.143	1.036	

# Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
<a href="#">Russian Imperial Stout</a>	13 F	1.075 - 1.115	1.018 - 1.03	50 - 90	30 - 40	0 - 0	8 - 12 %

## Jäsningbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Extra Light	3 kg	60.61
Roasted Barley	400 g	8.08
Rye	350 g	7.07
Crystal Malt 150	250 g	5.05
CaraBelge	250 g	5.05
CaraHell	250 g	5.05
Chocolate	250 g	5.05
Cane Sugar	200 g	4.04

## Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Chinook	15 g	0 min	First Wort	Pellet	12.7
Waimea	16 g	0 min	First Wort	Pellet	14.8
Citra	10 g	20 min	Boil	Pellet	12.8
Waimea	12 g	20 min	Boil	Pellet	14.8
Eureka	10 g	20 min	Boil	Pellet	17.2
Citra	10 g	5 min	Boil	Pellet	12.8
Waimea	12 g	5 min	Boil	Pellet	14.8
Eureka	10 g	5 min	Boil	Pellet	17.2
Waimea	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	16.5
Eureka	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	17.2

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Chinook	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.7
Citra	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.8

## Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Bakpulver	2 g	0 min	Mash	Water Agent
CaCO3	2.1 g	0 min	Mash	Water Agent
CaSO4	1 g	0 min	Mash	Water Agent
MgSO4	1.2 g	0 min	Mash	Water Agent
NaCl	0.7 g	0 min	Mash	Water Agent
Protofloc	0.5 g	15 min	Boil	Fining
Torkad chili	10 g	5 min	Boil	Flavor
Tranbär	10 g	5 min	Boil	Flavor
Clarity Ferm	5 g	14 dagar	Primary	Fining
Ekflis bourbon	10 g	7 dagar	Primary	Flavor

## Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
A10 Darkness (A10 Darkness)	Imperial Yeast	71%	16.67°C - 22.22°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

Steg	Temperatur	Tid
	77°C	5 min

## Jäsning

Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

## Anteckningar

CaraRye instead of Rye

Inspirerad av Brewdogs Tokyo

## Ladda ner

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

*Gojira gojira gojira !!!*

---

# #38 Sevateem

Nästa upplaga av Ginseng öl. NU en APA, byggd på min Undercity, Camden tribute. Som vanligt namngiven efter Doctor Who avsnitt The Sun Makers.

Leela was the greatest warrior in the history of the Sevateem, who sacrificed her life to save her tribe.



## Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	48.53	5.49	1.05	1.012	5.11
			<b>Resultat</b>	1.05	1.012	

## Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
<a href="#">American Pale Ale</a>	10 A	1.045 - 1.06	1.01 - 1.015	30 - 45	5 - 14	0 - 0	4.5 - 6.2 %

## Jäsningsbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Extra Light	1 kg	55.25
Pilsner	250 g	13.81
Pale Ale	250 g	13.81

Namn	Mängd	%
Munich Light	150 g	8.29
Wheat Malt	100 g	5.52
Crystal Malt 150	60 g	3.31

## Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Perle	5 g	0 min	First Wort	Pellet	5.3
Simcoe	5 g	0 min	First Wort	Pellet	12.5
Citra	8 g	20 min	Boil	Pellet	12.8
Perle	3 g	20 min	Boil	Pellet	5.3
Simcoe	3 g	20 min	Boil	Pellet	12.5
Perle	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	5.3
Simcoe	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.5

## 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
Ginseng Sibirisk pulver	6 g	5 min	Boil	Spice
Guarana pulver	12 g	5 min	Boil	Spice
Goji bär	3 g	5 min	Boil	Spice
Matcha tea	6 g	5 min	Boil	Spice
Maca powder	8 g	5 min	Boil	Spice

# 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
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

Maca dagsdos: 1 tsk  
Ginseng dagsdos: 1/2 tsk  
Guarana dagsdos: 1 gr

# Ladda ner

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



---

## #37 Commander

Your Commander is on deck!

Bägge mina Commanders blev så himla bra och populär så nu blir det en extra stor batch.





## Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
20 L	60 min	129.56	10.28	1.083	1.014	9.01
			<b>Resultat</b>	1.083	1.014	

## Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
<a href="#">Double IPA</a>	22 A	1.065 - 1.085	1.008 - 1.018	60 - 120	6 - 14	0 - 0	7.5 - 10 %

## Jäsningsbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Extra Light	4 kg	76.92
Pale Ale	400 g	7.69
Crystal Malt 150	200 g	3.85

Namn	Mängd	%
CaraBohemian	200 g	3.85
CaraHell	200 g	3.85
Flaked Oats	200 g	3.85

## Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Columbus/Tomahawk	20 g	0 min	First Wort	Pellet	14.9
Centennial	16 g	20 min	Boil	Pellet	8.5
Columbus/Tomahawk	16 g	20 min	Boil	Pellet	14.9
Simcoe	16 g	20 min	Boil	Pellet	12.1
Centennial	16 g	5 min	Boil	Pellet	8.5
Columbus/Tomahawk	16 g	5 min	Boil	Pellet	14.9
Simcoe	16 g	5 min	Boil	Pellet	12.1
Amarillo	20 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	8.8
Centennial	20 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	8.5
Columbus/Tomahawk	20 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	14.9
Simcoe	20 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.1

## Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
CaCO3	1.5 g	0 min	Mash	Water Agent
CaSO4	2 g	0 min	Mash	Water Agent
Lactic Acid	1 g	0 min	Mash	Water Agent
NaCl	1 g	0 min	Mash	Water Agent
Protafloc	1 g	15 min	Boil	Fining
Clarity Ferm	10 g	14 dagar	Primary	Fining

## Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
Safale - American Ale Yeast US-05 (US-05)	Fermentis / Safale	81%	12.22°C - 25°C

## Mäskning

Steg	Temperatur	Tid
	45°C	20 min
	50°C	5 min
	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.](#)

---

# #36 De Volgende Halte Easter

Får se om min påsköl kommer smaka mer vört än julölen. Fyrubblar mängden vörtmix och testar en ny trapistjäst. Korianderfröna uteblev även denna gång, då jag upptäckte att

jag fortfarande inte köpt några. ☐



## Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	32.55	29.56	1.09	1.018	9.39
<b>Resultat</b>				1.09	1.018	

## Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
<a href="#">Belgian Dark Strong Ale</a>	18 E	1.075 - 1.11	1.01 - 1.024	20 - 35	12 - 22	0 - 0	8 - 11 %

# Jäsningsbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Light	2 kg	63.49
Special B	500 g	15.87
Abbey Malt	200 g	6.35
CaraBelge	200 g	6.35
Pilsner	200 g	6.35
Carafa II	50 g	1.59

# Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Spalter Select	12 g	60 min	Boil	Pellet	5
Hersbrucker	12 g	30 min	Boil	Pellet	2.1
Saaz	15 g	15 min	Boil	Pellet	3.5

# Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Bonaire NaCl	1 g	0 min	Mash	Water Agent
CaCO3	3 g	0 min	Mash	Water Agent
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
Pomerans	10 g	10 min	Boil	Spice
korianderfrön	5 g	5 min	Boil	Spice
Vörtmix	20 g	5 min	Boil	Spice
Lactic Acid	1.5 g	0 min	Mash	Water Agent
Baking soda	2 g	0 min	Mash	Water Agent
CaCO3	3 g	0 min	Mash	Water Agent

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
CaSO4	1 g	0 min	Mash	Water Agent
NaCl	1 g	0 min	Mash	Water Agent

## Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
Trappist Ale Yeast WLP500	White Labs	78%	18.33°C - 22.22°C

## Mäskning

Steg	Temperatur	Tid
	64°C	20 min
	70°C	20 min
	78°C	15 min

## Jäsning

Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

## Anteckningar

## Ladda ner

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

---

# #35 Dippie

Herrskapet Dahlstedt, Åsa och Pär, kom över för att lära sig brygga öl. Åsa är väldigt förtjust i Grapefrukt DIPA, så det blev en sådan. Använder grunden från mina Commanders och sätter till humle som ska kunna ge grapefruktsmak. För att vara extra säker tillsätter vi 20 gr rivet blodgrapeskal i torrhumlingen.

Eftersom både Åsa och Pär är dykare (utbildade av mig) så blir det självklart syresättning med EAN38.



## Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	126.01	10.25	1.082	1.014	8.94
			<b>Resultat</b>	1.082	1.014	

# Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
<a href="#">Double IPA</a>	22 A	1.065 - 1.085	1.008 - 1.018	60 - 120	6 - 14	0 - 0	7.5 - 10 %

## Jäsningsbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Extra Light	2 kg	77.97
Pale Ale	200 g	7.8
Crystal Malt 150	100 g	3.9
CaraBohemian	100 g	3.9
CaraHell	100 g	3.9
Flaked Oats	65 g	2.53

## Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
EXP Grapefruit	10 g	0 min	First Wort	Pellet	15.5
EXP Grapefruit	6 g	20 min	Boil	Pellet	15.5
Citra	6 g	20 min	Boil	Pellet	12.8
Chinook	6 g	20 min	Boil	Pellet	12.7
EXP Grapefruit	6 g	5 min	Boil	Pellet	15.5
Citra	6 g	5 min	Boil	Pellet	12.8
Chinook	6 g	5 min	Boil	Pellet	12.7
EXP Grapefruit	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	15.5
Citra	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.8
Chinook	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.7



## Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Protafloc	1 g	15 min	Boil	Fining
Clarity Ferm	5 g	14 dagar	Primary	Fining
CaCO <sub>3</sub>	1.5 g	0 min	Mash	Water Agent
CaSO <sub>4</sub>	1 g	0 min	Mash	Water Agent
NaCl	0.5 g	0 min	Mash	Water Agent
Riven grape skal	20 g	7 dagar	Secondary	Spice

## Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
Safale - American Ale Yeast US-05 (US-05)	Fermentis / Safale	81%	12.22°C - 25°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

Based on Brewdogs Hardcore

## Ladda ner

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

---

# #34 Amenadiel Chocolate Angel

Efter lång planering har jag kommit fram till vad jag tror kommer bli en riktigt god Chocolate Stout. I samma anda som min Mazikeen Awesome Coconut är även denna rejält humlad!

[Amenadiel](#) från min favoritserie Lucifer kallas ju även i serien The Chocolate Angel, i alla fall av Mazikeen.

Finns även på [Untappd](#)!



## Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	223.39	44.69	1.09	1.015	9.86
			<b>Resultat</b>	1.09	1.015	

## Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
<a href="#">Russian Imperial Stout</a>	13 F	1.075 - 1.115	1.018 - 1.03	50 - 90	30 - 40	0 - 0	8 - 12 %

## Jäsningsbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Light	2 kg	62.5
Chocolate Malt	300 g	9.38
Caramel / Crystal 10L	200 g	6.25
CaraBohemian	200 g	6.25
Rye	200 g	6.25
Flaked Oats	100 g	3.13
CaraHell	100 g	3.13
De-Husked Caraf II	100 g	3.13

## Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Cascade	15 g	0 min	First Wort	Pellet	5.9
Columbus/Tomahawk	15 g	0 min	First Wort	Pellet	14.9
Warrior	15 g	0 min	First Wort	Pellet	16
Columbus/Tomahawk	10 g	60 min	Boil	Pellet	14.9

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
El Dorado	10 g	20 min	Boil	Pellet	14.5
Jarrylo	10 g	20 min	Boil	Pellet	16.3
Cascade	20 g	5 min	Boil	Pellet	5.9
Jarrylo	10 g	5 min	Boil	Pellet	16.3
Cascade	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	5.9
El Dorado	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	14.5
Jarrylo	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	16.3
Columbus/Tomahawk	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	14.9

## Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
CaCO3	3 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	Fining
Clarity Ferm	5 g	14 dagar	Primary	Fining
Ekflis Bourbon	10 g	7 dagar	Primary	Flavor
Raw Cocoa Nibs	200 g	7 dagar	Primary	Flavor
Vit Sirap	43 g	14 dagar	Bottling	Other

## Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
Safale - American Ale Yeast US-05 (US-05)	Fermentis / Safale	81%	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

<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=HSVXFHX>

Samma galna IBU som Awesome Coconut!

## Ladda ner

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



---

# #33 Boner McJoy

Efter en idé från min kollega Anders kommer mitt bidrag till kinesernas erektionsproblem.

Finns på [Untappd!](#)



## Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	44.41	3.95	1.061	1.01	6.65
			<b>Resultat</b>	1.061	1.01	

## Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
<a href="#">American IPA</a>	14 B	1.056 - 1.075	1.01 - 1.018	40 - 70	6 - 15	0 - 0	5.5 - 7.5 %

## Jäsningsbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Extra Light	1.5 kg	76.92
Wheat Malt	300 g	15.38
Cara Pale	150 g	7.69

## Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Saaz	6 g	0 min	First Wort	Pellet	3.5
Citra	2 g	0 min	First Wort	Pellet	13.5
Citra	5 g	20 min	Boil	Pellet	13.5
Saaz	8 g	20 min	Boil	Pellet	3.5
Citra	5 g	5 min	Boil	Pellet	13.5
Saaz	15 g	5 min	Boil	Pellet	3.5
Citra	20 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	13.5

## Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
NaCl	0.7 g	0 min	Mash	Water Agent
CaCO3	0.3 g	0 min	Mash	Water Agent
CaSO4	1.2 g	0 min	Mash	Water Agent
Lactic Acid	0.5 g	0 min	Mash	Water Agent
Protofloc	0.5 g	15 min	Boil	Fining
Clarity Ferm	5 g	14 min	Primary	Fining

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Goji bär	3 g	5 min	Boil	Spice
Ginseng Sibirisk pulver	6 g	5 min	Boil	Spice
Guarana pulver	12 g	5 min	Boil	Spice
Matcha tea	6 g	5 min	Boil	Spice
Maca powder	8 g	5 min	Boil	Spice

## Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
Safale - American Ale Yeast US-05 (US-05)	Fermentis / Safale	81%	12.22°C - 25°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



Ginseng Sibirisk pulver EKO 100g  
Pukka - Clean Matcha Green  
Maca Pulver Gelatiniserat 5:1 EKO 100g  
Guarana EKO Pulver 100g  
Gojibär tror jag att jag har hemma.

#### BREWER'S TIP

Mix the powders into a paste before adding to the wort kettle. This will prevent the powders from balling up and not bringing the full flavour effect.

Inspirerad av Brewdogs NEVER MIND THE ANABOLICS

## Ladda ner

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

---

## #32 Hundelibund

Min lillasyster Malin har en favoritöl, en ljus lager som heter Mellan kröken. Nu är det mot mina principer att brygga lager, så det får bli en ljus pale ale. Malin gillar inte beska, den förra bryggningen av Hundelibund blev precis som hon ville, när den var typ 15-20 grader. När den var kyld var den fortfarande lite besk, så denna version har jag dragit ner bitterhumlen till hälften. Får se om det duger. Denna ska tappas på fat och stå runt badtunnan i nyår.

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-%
20 L	60 min	22.84	3	1.048	1.011	4.83
			<b>Resultat</b>	1.048	1.011	

## Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
<a href="#">American Pale Ale</a>	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 - Extra Light	1 kg	29.34
Dry Malt Extract - Pilsen	908 g	26.64
Pilsner	650 g	19.07

Namn	Mängd	%
Wheat Malt	360 g	10.56
Carapils	370 g	10.86
Flaked Corn	100 g	2.93
Honey	20 g	0.59

## Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Amarillo	6 g	0 min	First Wort	Pellet	8.8
Citra	6 g	20 min	Boil	Pellet	11
Mosaic	6 g	20 min	Boil	Pellet	11.6
Citra	6 g	5 min	Boil	Pellet	11
Mosaic	6 g	5 min	Boil	Pellet	11.6
Amarillo	8 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	8.8
Citra	8 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	11
Mosaic	8 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	11.6

## Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Bonaire salt, NaCl	1 g	0 min	Mash	Water Agent
Kalciumkarbonat CaCO <sub>3</sub>	2 g	0 min	Mash	Water Agent
Kalciumsulfat CaSO <sub>4</sub>	2 g	0 min	Mash	Water Agent
Lactic Acid	3 g	0 min	Mash	Water Agent
Protofloc	1 g	15 min	Boil	Fining
Apelsinskal (söta)	4 g	5 min	Boil	Spice
Clarity Ferm	10 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

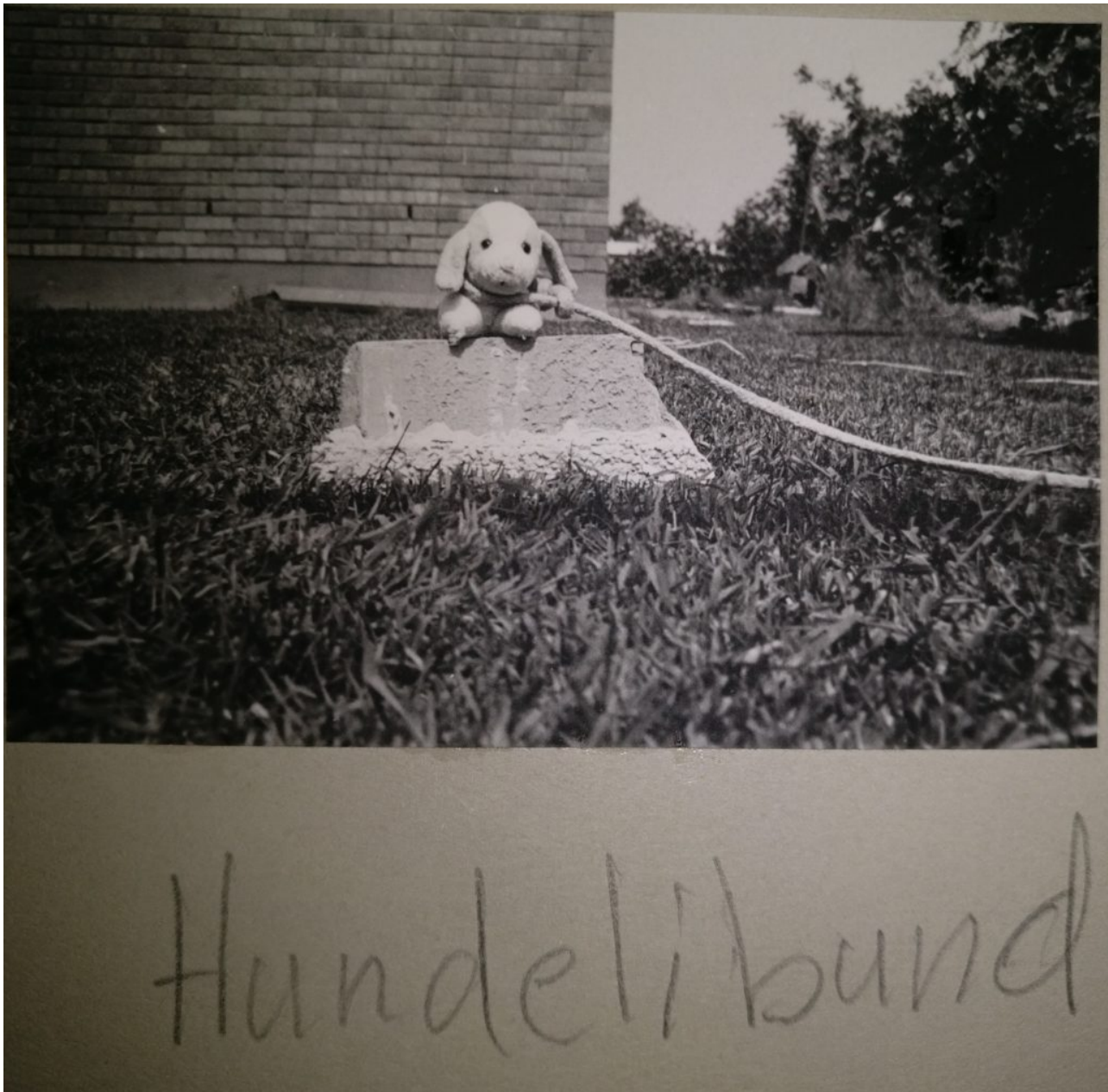
Steg	Temperatur	Tid
	45°C	15 min
	50°C	5 min
Mash-out	58°C	30 min
	64°C	20 min
	70°C	20 min
	77°C	10 min

# Jäsning

Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

# Ladda ner

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



---

## #31 The Commander

Your Commander is on deck!

Commander Taggard blev så himla bra och populär så nu ska jag testa hur långt man kan gå med humlen. Extra mycket humle i denna alltså!

Finns även på [Untappd!](#)



## Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	166.4	11.32	1.083	1.014	9.01
			<b>Resultat</b>	1.083	1.014	

## Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
<a href="#">Double IPA</a>	22 A	1.065 - 1.085	1.008 - 1.018	60 - 120	6 - 14	0 - 0	7.5 - 10 %

## Jäsningbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Light	2 kg	76.92
Pale Ale	200 g	7.69

Namn	Mängd	%
Crystal Malt 150	100 g	3.85
CaraBohemian	100 g	3.85
CaraHell	100 g	3.85
Flaked Oats	100 g	3.85

## Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Columbus/Tomahawk	16 g	0 min	First Wort	Pellet	14.9
Centennial	8 g	20 min	Boil	Pellet	8.5
Columbus/Tomahawk	8 g	20 min	Boil	Pellet	14.9
Simcoe	8 g	20 min	Boil	Pellet	12.1
Centennial	8 g	5 min	Boil	Pellet	8.5
Columbus/Tomahawk	8 g	5 min	Boil	Pellet	14.9
Simcoe	8 g	5 min	Boil	Pellet	12.1
Amarillo	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	8.8
Centennial	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	8.5
Columbus/Tomahawk	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	14.9
Simcoe	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.1

## Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Protafloc	1 g	15 min	Boil	Fining
Clarity Ferm	5 g	14 dagar	Primary	Fining
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

## Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
Safale - American Ale Yeast US-05 (US-05)	Fermentis / Safale	81%	12.22°C - 25°C

## Mäskning

Steg	Temperatur	Tid
	64°C	20 min
	70°C	20 min
	77°C	15 min

## Jäsning

Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

## Anteckningar

Kräma på lite extra humle. Högre IBU

## Ladda ner

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

---

# #28 Hundelibund

Min lillasyster Malin har en favoritöl, en ljus lager som heter Mellan kröken. Nu är det mot mina principer att brygga



lager, så det får bli en ljus pale ale. Malin gillar inte beska, men det blir ändå liten men mjuk beska. Sen fyller jag på med Mosaic och Amarillo, enligt bryggeriet. Då jag blivit ganska förtjust i smaken av Citra blir det lite av det också.

Malin hade som barn en liten tyghund som hette Hundelibund (tror faktiskt hon har den kvar). Även den var liten och ljus, som denna brygd.



## Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	26.64	2.86	1.047	1.013	4.51
			<b>Resultat</b>	1.047	1.013	

## Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
<a href="#">American Pale Ale</a>	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 - Pilsen	908 g	52.55
Pilsner	400 g	23.15
Wheat Malt	180 g	10.42
Carapils	180 g	10.42
Flaked Corn	50 g	2.89
Honey	10 g	0.58

## Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Amarillo	5 g	0 min	First Wort	Pellet	8.8
Citra	3 g	20 min	Boil	Pellet	11
Mosaic	3 g	20 min	Boil	Pellet	11.6
Citra	3 g	5 min	Boil	Pellet	11
Mosaic	3 g	5 min	Boil	Pellet	11.6
Amarillo	4 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	8.8
Citra	4 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	11
Mosaic	4 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 CaCO3	1 g	0 min	Mash	Water Agent

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Kalciumsulfat CaSO4	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
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

## Ladda ner

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



Handelband