

#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
Resultat				1.143	1.036	

Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
Russian Imperial Stout	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
			Resultat	1.05	1.012	

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 %

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
			Resultat	1.083	1.014	

Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
Double IPA	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. Fyrdubblar 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
Resultat				1.09	1.018	

Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
Belgian Dark Strong Ale	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
CaCO ₃	3 g	0 min	Mash	Water Agent
CaSO ₄	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
CaCO ₃	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
			Resultat	1.082	1.014	

Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
Double IPA	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 ₃	1.5 g	0 min	Mash	Water Agent
CaSO ₄	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
			Resultat	1.09	1.015	

Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
Russian Imperial Stout	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.](#)



#30 De volgende halte xmas

Efter en lyckad version av en Carolus Classic blir det nu ett försök till en Carolus Christmas. Det enda jag vet är att en Carolus Christmas ger mig förnimmelser av vörtlimpa, så jag tänkte krydda med vörtmix och pomeransskal. Får se vad som händer.

Gästbryggare var Clemens och Jeanette.

Finns även på [Untappd!](#)



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	33.78	29.6	1.105	1.031	9.83

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
			Resultat	1.105	1.031	

Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
Belgian Dark Strong Ale	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	2.5 kg	70.82
Special B	600 g	17
Abbey Malt	200 g	5.67
CaraBelge	200 g	5.67
Belgian Candi Sugar - Dark (275L)	30 g	0.85

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

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Lactic Acid	1 g	0 min	Mash	Water Agent
Protofloc	0.5 g	15 min	Boil	Fining
Pomerans	10 g	10 min	Boil	Spice
Vörtmix	5 g	5 min	Boil	Spice
Clarity Ferm	5 g	14 dagar	Primary	Fining

Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
Trappist High Gravity 3787 (3787)	Wyeast	76%	17.78°C - 25.56°C

Mäskning

Steg	Temperatur	Tid
	64°C	20 min
	70°C	30 min
	78°C	15 min

Jäsning

Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

Ladda ner

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

#25 Godzilla

Igen ett recept plockat från Brewdogs DIY Dog och lite anpassat efter mina smak. Brewdogs Tokyo är en riktigt grymning. Något av det starkaste man kan få utan att fuska med frysdestilering. White labs Super High Gravity Ale Yeast WLP099 ska kunna jäsa ut till ABV 25%. Får se hur denna här blir innan jag försöker mig på starkare.

Tokyo drabbas ibland av Godzilla. Något större och starkare än Godzilla är svårt att hitta.

Självklart även denna syresatt med EAN38.



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
9 L	60 min	209.7	50	1.146	1.018	16.88
			Resultat	1.146	1.018	

Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
Russian Imperial Stout	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	1.816 kg	40.21
Dry Malt Extract - Extra Light	1 kg	22.14
Roasted Barley	250 g	5.54
Crystal Malt 150	250 g	5.54
CaraBelge	250 g	5.54
CaraBohemian	250 g	5.54
CaraHell	250 g	5.54
Chocolate	250 g	5.54
Cane Sugar	200 g	4.43

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Chinook	20 g	0 min	First Wort	Pellet	12.7
Waimea	20 g	0 min	First Wort	Pellet	17.5
Citra	10 g	20 min	Boil	Pellet	12.4
Waimea	10 g	20 min	Boil	Pellet	17.5
Eureka	10 g	20 min	Boil	Pellet	17.2

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Citra	10 g	5 min	Boil	Pellet	12.4
Waimea	10 g	5 min	Boil	Pellet	17.5
Eureka	10 g	5 min	Boil	Pellet	17.2
Waimea	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	17.5
Eureka	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	17.2
Chinook	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.7
Citra	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.4

Övrigt

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

Jäst

Namn	Lab	Försvagning	Temperatur
Super High Gravity Ale Yeast WLP099 (WLP099)	White Labs	85%	18.33°C - 20.56°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=665G15B>

Drymalt - Pale Ale CBW 4 påsar

Inspirerad av Brewdogs Tokyo

Ladda ner

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

Gojira gojira gojira !!!

#02 Lucifer Morningstar

Första soloflighten. Utanför yr snön. I köket bryggs en Imperial Stout. Bytte ut Rågen mot CaraRye. Mums!

Min version av [Gökenöls Morningstar](#). Min hyllning till den underbara TV-serien Lucifer.

Jag kommer även tillsätta ekflis efter en vecka, från bourbonfat för att få en känsla av att vara lagrad på ekfat.



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
9 L	60 min	74.21	35.74	1.098	1.016	10.68
			Resultat	1.098	1.016	

Ölstilsdetaljer

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

Jäsningbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Light	2 kg	68.97
CaraBohemian	200 g	6.9
De-Husked Caraf II	200 g	6.9
Rye	200 g	6.9
Flaked Oats	100 g	3.45
CaraHell	100 g	3.45
CaraRed	100 g	3.45

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Cascade	10 g	0 min	First Wort	Pellet	5.9
El Dorado	10 g	0 min	First Wort	Pellet	14.5
Super Alpha	7 g	0 min	First Wort	Leaf	13
Super Alpha	30 g	60 min	Boil	Leaf	13
El Dorado	10 g	20 min	Boil	Pellet	14.5
Cascade	10 g	5 min	Boil	Pellet	5.9
Cascade	15 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	5.9
El Dorado	15 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	14.5

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Irish Moss	5 g	15 min	Boil	Fining

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Kardemumma	10 g	5 min	Boil	Spice
Ekflis Bourbon	10 g	7 dagar	Primary	Flavor
Vit Sirap	43 g	14 dagar	Bottling	Other
Clarity Ferm	5 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	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

Ekologisk Cascade :)

Ladda ner

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