

# #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         |
|             |        |       | <b>Resultat</b> | 1.051       | 1.012       |              |

# Ölstilsdetaljer

| Namn                                     | Kategori | OG-intervall | FG-intervall  | IBU     | SRM   | Kolsyra | Alk./volym-% |
|--|----------|--------------|---------------|---------|-------|---------|--------------|
| <a href="#">International Pale Lager</a> | 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 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     |
|--|------------|-------------|----------------|
| Mexican Lager Yeast<br>WLP940 (WLP940) | White Labs | 74%         | 10°C - 12.78°C |

## Mäskning

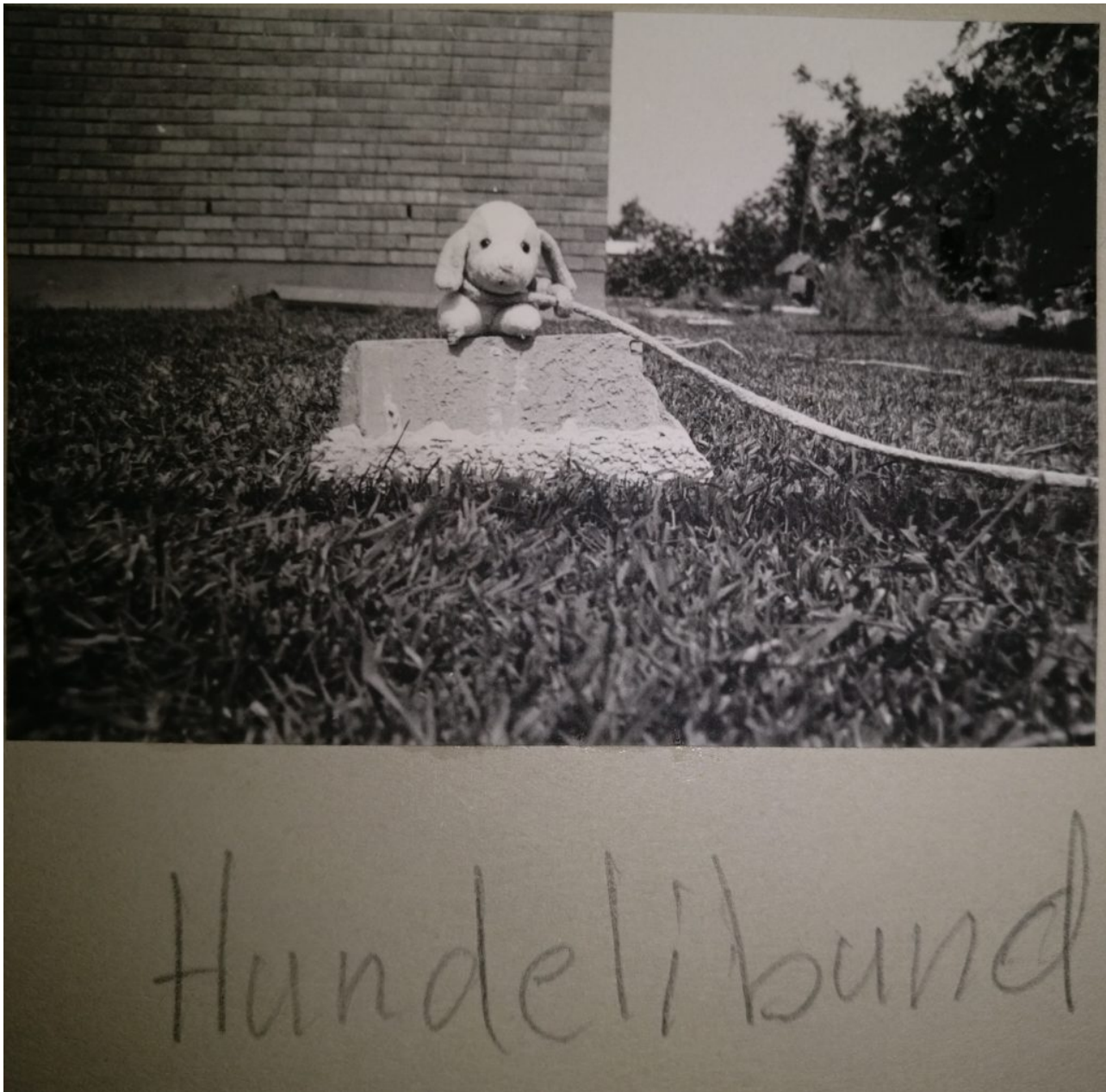
| Steg           | Temperatur | Tid    |
|----------------|------------|--------|
| Beta-glucanase | 45°C       | 30 min |
| Peptidase      | 50°C       | 5 min  |
| Proteinase     | 58°C       | 30 min |
| Beta-amylase   | 64°C       | 20 min |
| Alpha-amylase  | 70°C       | 20 min |
| Mash-Out       | 77°C       | 5 min  |

## Jäsning

| Steg  | Tid     | Temperatur |
|-------|---------|------------|
| Aging | 0 dagar | 0°C        |

## Ladda ner

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



---

## #55 De Volgende Halte Christmas

Min påsköl blev fantastisk god så nu blir ungefär samma recept till årets julöl. Denna gång lägger jag till russin i late edition.

Finns på Untappd!



## Receptdetaljer

| Satsstorlek | Koktid | IBU   | SRM             | Beräknat OG | Beräknat FG | Alk./volym-% |
|-------------|--------|-------|-----------------|-------------|-------------|--------------|
| 10 L        | 60 min | 35.05 | 26.33           | 1.092       | 1.019       | 9.66         |
|             |        |       | <b>Resultat</b> | 1.092       | 1.019       |              |

## 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<br>-<br>35 | 12<br>-<br>22 | 0 - 0   | 8 - 11 %     |

## Jäsningbara

| Namn                           | Mängd | %     |
|--------------------------------|-------|-------|
| Dry Malt Extract - Extra Light | 2 kg  | 64.52 |
| Special B                      | 600 g | 19.35 |
| Caramel / Crystal 10L          | 200 g | 6.45  |
| CaraBelge                      | 200 g | 6.45  |
| Raisins (dried)                | 100 g | 3.23  |

## Humle

| Namn           | Mängd | Tid    | Använd | Formulär | Alfa-% |
|----------------|-------|--------|--------|----------|--------|
| Spalter Select | 12 g  | 60 min | Boil   | Pellet   | 5      |
| Hersbrucker    | 12 g  | 30 min | Boil   | Pellet   | 3      |
| Saaz           | 15 g  | 15 min | Boil   | Pellet   | 3.5    |

## Övrigt

| Namn          | Mängd | Tid    | Använd | Typ         |
|---------------|-------|--------|--------|-------------|
| Baking soda   | 2 g   | 0 min  | Mash   | Water Agent |
| CaCO3         | 3 g   | 0 min  | Mash   | Water Agent |
| CaSO4         | 1 g   | 0 min  | Mash   | Water Agent |
| Lactic Acid   | 1.5 g | 0 min  | Mash   | Water Agent |
| NaCl          | 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       |

## Jäst

| Namn                                  | Lab        | Försvagning | Temperatur        |
|---------------------------------------|------------|-------------|-------------------|
| Trappist Ale Yeast<br>WLP500 (WLP500) | White Labs | 78%         | 18.33°C - 22.22°C |

# Mäskning

| Steg          | Temperatur | Tid    |
|---------------|------------|--------|
| Beta-amylase  | 64°C       | 20 min |
| Alpha-amylase | 70°C       | 20 min |
| Mash-out      | 78°C       | 15 min |

# Jäsning

| Steg  | Tid     | Temperatur |
|-------|---------|------------|
| Aging | 0 dagar | 0°C        |

# Anteckningar

# Ladda ner

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



# #53 Sands of Zanzibar

Dags för en lättöl igen! Som vanligt namngiven från ett citat från The Middleman.

Självklart även denna syresatt med EAN45.

Finns på [Untappd!](#)



## Receptdetaljer

| Satsstorlek | Koktid | IBU   | SRM             | Beräknat OG | Beräknat FG | Alk./volym-% |
|-------------|--------|-------|-----------------|-------------|-------------|--------------|
| 10 L        | 60 min | 44.72 | 4               | 1.021       | 1.005       | 2.13         |
|             |        |       | <b>Resultat</b> | 1.021       | 1.005       |              |



# 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<br>-<br>45 | 5 -<br>14 | 0 - 0   | 4.5 - 6.2 %  |

## Jäsningsbara

| Namn                        | Mängd | %     |
|-----------------------------|-------|-------|
| Pilsner                     | 450 g | 47.37 |
| Pale Ale                    | 100 g | 10.53 |
| Floor-Malted Bohemian Wheat | 150 g | 15.79 |
| Munich Light                | 100 g | 10.53 |
| Rye                         | 100 g | 10.53 |
| Crystal Malt 150            | 50 g  | 5.26  |

## Humle

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

## 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 |
| Kalciumsulfat CaSO4   | 1 g   | 0 min    | Mash    | Water Agent |
| Lactic Acid           | 2 g   | 0 min    | Mash    | Water Agent |
| Protofloc             | 0.5 g | 15 min   | Boil    | Fining      |
| Clarity Ferm          | 5 g   | 14 dagar | 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    |
|----------------|------------|--------|
| 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       | 5 min  |

## Jäsning

| Steg  | Tid     | Temperatur |
|-------|---------|------------|
| Aging | 0 dagar | 0°C        |

## Ladda ner

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



---

## #52 Constant Vigilance

Linnea blev riktigt avis på att jag gjort en costimized öl till syrran, så jag erbjöd mig brygga hennes favoritöl. Vi kom fram till att det var en Bombardier, vilket är en ESB. ESB har jag gjort förr, men denna har mer russintoner, lite belgisk nästan. Så jag justerade receptet lite, bytte engelsk malt mot belgisk. Får se vad det blir.

Linneas favorituttryck i Harry Potter är **CONSTANT VIGILANCE**. Karaktären som myntat uttrycket är Mad-Eye Moody – en jäkligt bitter en som alltid dricker ur sin hipflask. Han är **extra special bitter**. Dessutom är **CONSTANT VIGILANCE** Harneskens familjemotto.

Självklart även denna syresatt med EAN45.

Finns på [Untappd!](#)



## Receptdetaljer

| Satsstorlek | Koktid | IBU   | SRM             | Beräknat OG | Beräknat FG | Alk./volym-% |
|-------------|--------|-------|-----------------|-------------|-------------|--------------|
| 10 L        | 75 min | 52.95 | 17.63           | 1.056       | 1.016       | 5.33         |
|             |        |       | <b>Resultat</b> | 1.056       | 1.016       |              |

## Ölstilsdetaljer

| Namn  | Kategori | OG-intervall | FG-intervall | IBU           | SRM       | Kolsyra | Alk./volym-% |
|---|----------|--------------|--------------|---------------|-----------|---------|--------------|
| <a href="#">Extra Special/Strong Bitter (ESB)</a> | 8 C      | 1.048 - 1.06 | 1.01 - 1.016 | 30<br>-<br>50 | 6 -<br>18 | 0 - 0   | 4.6 - 6.2 %  |

## Jäsningsbara

| Namn                           | Mängd | %     |
|--------------------------------|-------|-------|
| Dry Malt Extract - Extra Light | 1 kg  | 48.78 |
| Special B                      | 300 g | 14.63 |
| Pale Ale                       | 200 g | 9.76  |
| CaraBelge                      | 300 g | 14.63 |
| Caramel / Crystal 10L          | 200 g | 9.76  |
| Flaked Oats                    | 50 g  | 2.44  |

## Humle

| Namn               | Mängd | Tid      | Använd     | Formulär | Alfa-% |
|--------------------|-------|----------|------------|----------|--------|
| Challenger         | 6 g   | 0 min    | First Wort | Pellet   | 7.3    |
| Northdown          | 3 g   | 0 min    | First Wort | Pellet   | 7      |
| Perle              | 8 g   | 60 min   | Boil       | Pellet   | 8      |
| East Kent Goldings | 6 g   | 20 min   | Boil       | Pellet   | 5.2    |
| Perle              | 7 g   | 20 min   | Boil       | Pellet   | 5.3    |
| Fuggle             | 7 g   | 5 min    | Boil       | Pellet   | 4.5    |
| Perle              | 7 g   | 5 min    | Boil       | Pellet   | 8      |
| Fuggles            | 10 g  | 10 dagar | Dry Hop    | Pellet   | 4.5    |
| Challenger         | 10 g  | 7 dagar  | Dry Hop    | Pellet   | 7.3    |
| Citra              | 10 g  | 7 dagar  | Dry Hop    | Pellet   | 12.8   |

## Övrigt

| Namn         | Mängd | Tid      | Använd  | Typ         |
|--------------|-------|----------|---------|-------------|
| 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 |
| Protofloc    | 0.5 g | 15 min   | Boil    | Other       |
| Clarity Ferm | 5 g   | 14 dagar | Primary | Fining      |

# Jäst

| Namn                        | Labb       | Försvagning | Temperatur        |
|-----------------------------|------------|-------------|-------------------|
| Klassic Ale Yeast<br>WLP033 | White Labs | 70%         | 18.89°C - 21.11°C |

# Mäskning

| Steg          | Temperatur | Tid    |
|---------------|------------|--------|
|               | 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        |

# Ladda ner

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









