

#60 Pixie Princess

Elly fick se mina snygga etiketter och krävde att få en själv. Så då blir det till att brygga något fint och sött, varför inte en Wit.

Då Elly kallas för Pixie Princess av Haley, Kelly och Talitha, så blir det självklart en sådan.

Självklart även denna syresatt med EAN45.

Finns snart på Untappd!

Igen en jäst som aldrig kommer igång. Bäst för datum passerad med 1.5 månad. Får nog vara försiktig med dessa. Pytsar i ny jäst; **Wyeast Belgian Witbier 3944**. En smackpack. Ska bara se till att läsa instruktionerna denna gång. Smack, skaka, **låta ligga i 3 timmar i rumstemp!**

Attans, innan jag hann tillsätta den nya jästen kom den gamla igång! Måste höja temperaturen i köket. Jästen verkar inte starta om det är kallare än 22 grader.

Nu blir jag tvungen att brygga en till Wit, så jag slipper kasta min aktiverade **Wyeast Belgian Witbier 3944**.





Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	90 min	19.42	3.83	1.044	1.01	4.47
			Resultat	1.044	1.01	

Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
Witbier	16 A	1.044 - 1.052	1.008 - 1.012	10 - 20	2 - 4	0 - 0	4.5 - 5.5 %

Jäsningssbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Extra Light	500 g	35.46
Dry Malt Extract - Wheat	500 g	35.46
Wheat Malt	310 g	21.99
CaraBelge	100 g	7.09

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
PL Magnum	4 g	75 min	Boil	Pellet	12
Styrian Golding / Bobek	5 g	5 min	Boil	Pellet	4.4

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Gypsum	1 g	60 min	Mash	Water Agent
Lactic Acid	0.5 g	0 min	Mash	Water Agent
Salt	0.8 g	0 min	Mash	Water Agent
Protofloc	1 g	15 min	Boil	Fining
Coriander seed	8 g	5 min	Boil	Spice
Kummin	8 g	5 min	Boil	Spice
Lemon zest	8 g	5 min	Boil	Flavor
Lime zest	4 g	5 min	Boil	Flavor
Orange zest	23 g	5 min	Boil	Flavor
Clarity Ferm	5 g	0 min	Primary	Fining

Jäst

Namn	Lab	Försvagning	Temperatur
Belgian Wit Ale Yeast WLP400 (WLP400)	White Labs	76%	19.44°C - 23.33°C

Mäskning

Steg	Temperatur	Tid
	62°C	30 min
Beta-amylase	66°C	30 min
Alpha-amylase	71°C	15 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.](#)



#59 Jolly Fats Wehawkin Ale

Efter ett par misslyckade lättöl får det nu bli en folköl, och med en jäst jag vet funkar. Som alla mina lättöl och nu även folköl kommer även denna få ett citat från The Middleman; Jolly Fats Wehawkin, den temp agency som är front för The Middlemans hemliga kontor

Självklart även denna syresatt med EAN45.

Finns på [Untappd!](#)



Efter 2 dagar av noll aktivitet fick jag tillsätta ny jäst, då den gamla troligen var död (köptes på REA, med bästföre datum i augusti). En annan orsak kan vara får kall jästemperatur. Efter det plötsliga slutet på sommaren gick temperaturen i köket ner till 19-20 grader. Höjde till 22-23 så kom jäsningen igång rejält.

Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	48.61	7.35	1.034	1.01	3.15
			Resultat	1.034	1.01	

Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
American Pale Ale	18 B	1.045 - 1.06	1.01 - 1.015	30 - 50	5 - 10	0 - 0	4.5 - 6.2 %

Jäsningsbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Extra Light	500 g	39.37
Pale Ale	300 g	23.62
Melanoidin	250 g	19.69
Munich Light	80 g	6.3
Floor-Malted Bohemian Wheat	80 g	6.3
Crystal Malt 150	60 g	4.72

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Summit	3 g	0 min	First Wort	Pellet	17.7
Athanum	22 g	20 min	Boil	Pellet	3.8
Belma	22 g	5 min	Boil	Pellet	11
Barbe Rouge	25 g	0 min	Dry Hop	Pellet	10

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Chalk	1 g	60 min	Mash	Water Agent
Epsom Salt	0.5 g	60 min	Mash	Water Agent
Gypsum	1 g	60 min	Mash	Water Agent
Bonaire salt, NaCl	0.7 g	0 min	Mash	Water Agent
Lactic Acid	0.8 g	0 min	Mash	Water Agent
Protofloc	0.5 g	15 min	Boil	Fining

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Clarity Ferm	5 g	14 min	Primary	Fining

Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
Pacific Ale Yeast WLP041 (WLP041)	White Labs	68%	18.33°C - 20°C

Mäskning

Steg	Temperatur	Tid
	58°C	30 min
	64°C	20 min
	70°C	20 min
Mash out	77°C	10 min

Jäsning

Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

Anteckningar

Den vanliga blandningen: 1 gr CaSO4 0.5 gr NaCl 1 gr CaCO3

Ladda ner

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



#58 Hello Sweetie!

Efter ett par riktigt lyckade ESB är det dags för en vanlig Ordinary Bitter, en folköl. Som alla mina ESB blir även denna i Dr Who tema. En av mina favoriter i Dr Who är River Song. Inte för att hon är direkt bitter, snarare tvärtom. Hennes catch frase är ju som alla vet Hello Sweetie! Dessutom har jag

en fd kollega, Carmelina, i England som även hon alltid hälsar med Hello Sweetie!

Självklart även denna syresatt med EAN45.

Finns på [Untappd!](#)

Bytte till Thames Valley Ale (Wyeast 1275) efter 2 dagar av noll aktivitet. Den andra jästen måste dött eller nåt. Eller så var det för kallt i köket. Drog på elementet så nu håller jag 22-23 i köket. Funkar bättre för jäsningen.



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	32.29	15.86	1.033	1.009	3.08
Resultat				1.033	1.009	

Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
Standard/Ordinary Bitter	8 A	1.032 - 1.04	1.007 - 1.011	25 - 35	4 - 14	0 - 0	3.2 - 3.8 %

Jäsningsbara

Namn	Mängd	%
Pale Ale	600 g	38.81
CaraBelge	250 g	16.17
Melanoidin	200 g	12.94
Crystal Malt 150	150 g	9.7
Biscuit	100 g	6.47
CaraRye	100 g	6.47
Brown	80 g	5.17
Raisins (dried)	50 g	3.23
Belgian Candi Sugar - Dark (275L)	16 g	1.03

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Challenger	6 g	0 min	First Wort	Pellet	7.3
Perle	5 g	0 min	First Wort	Pellet	5.3
East Kent Goldings	7 g	20 min	Boil	Pellet	5.2
Perle	7 g	20 min	Boil	Pellet	5.3
Fuggles	8 g	5 min	Boil	Pellet	4.5
Perle	8 g	5 min	Boil	Pellet	8
Challenger	15 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	7.3
Fuggles	15 g	10 dagar	Dry Hop	Pellet	4.5

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Protofloc	0.5 g	15 dagar	Boil	Other
Clarity Ferm	5 g	14 min	Primary	Fining
Chalk, CaCO ₃	1.5 g	60 min	Mash	Water Agent
Table Salt, NaCl	0.5 g	60 min	Mash	Water Agent
Gypsum	1 g	60 min	Mash	Water Agent
Baking Soda	1 g	60 min	Mash	Water Agent
Lactic acid	2 g	60 min	Mash	Water Agent

Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
London ESB Ale 1968	Wyeast	69%	17.78°C - 22.22°C

Mäskning

Steg	Temperatur	Tid
Proteinase	58°C	10 min
Beta-amylase	64°C	15 min
Alpha-amylase	70°C	15 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.](#)

