

#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
			Resultat	1.051	1.012	

Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
International Pale Lager	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 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.](#)



Handelibundel



#45 Hundelibund Lager

Min lillasyster Malin har en favoritöl, en ljus lager som heter Mellan kröken. Nu efter att jag bryggt 2 versions pale ale, som hon ratat, så blir det nu en lager.

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!](#)

Följ brygden på [Brewstat](#)



Receptdetaljer

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

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	90 min	23.47	3.11	1.048	1.011	4.84
			Resultat	1.048	1.011	

Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
International Pale Lager	2 A	1.042 - 1.05	1.008 - 1.012	18 - 25	2 - 6	0 - 0	4.6 - 6 %

Jäsningsbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Extra Light	1 kg	62.5
Pilsner	300 g	18.75
Wheat Malt	170 g	10.63
Carapils	120 g	7.5
Honey	10 g	0.63

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	11.6
Citra	3 g	5 min	Boil	Pellet	12.8
Mosaic	3 g	5 min	Boil	Pellet	11.6
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	11.6

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Bonaire salt, NaCl	0.6 g	0 min	Mash	Water Agent
Kalciumkarbonat CaCO ₃	1 g	0 min	Mash	Water Agent
Kalciumsulfat CaSO ₄	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 WLP940 (WLP940)	White Labs	74%	10°C - 12.78°C

Mäskning

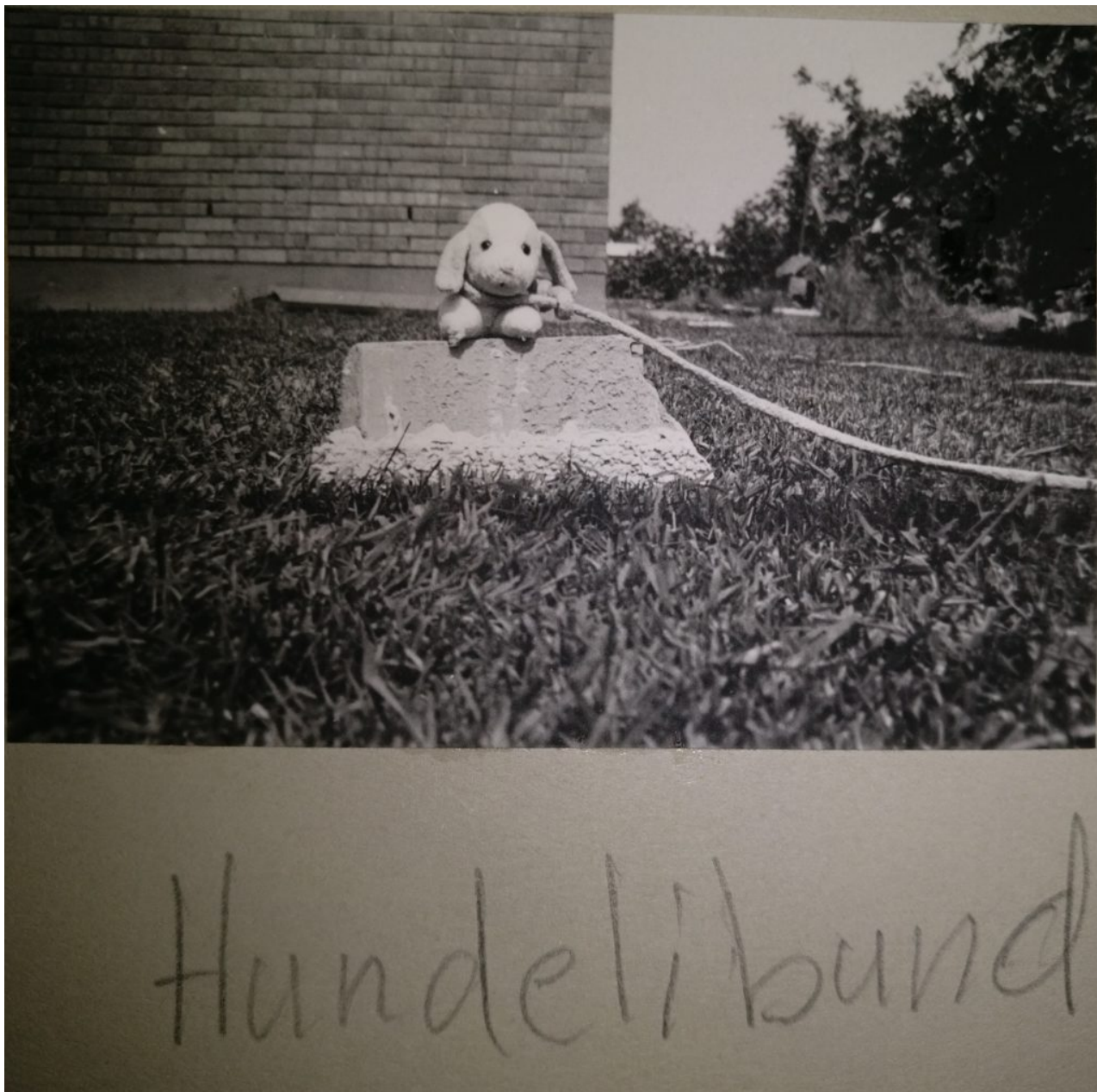
Steg	Temperatur	Tid
	45°C	30 min
	50°C	5 min
	58°C	30 min
	64°C	20 min
	70°C	20 min
	77°C	5 min

Jäsning

Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

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.](#)

#21 Commander Taggert

Plockade receptet från Brewdogs receptsamling. Kände att detta också blir ett Galaxy Quest tema. Dubbelt av allt är ju självklart kaptenen, "Your commander is on deck!".

Peter Quincy Quincy Quincy Quincy Quincy Taggert Taggert JASON NESMITH!

Självklart även denna syresatt med EAN38.



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	124.8	11.32	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 - Light	2 kg	76.92
Pale Ale	200 g	7.69
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	12 g	0 min	First Wort	Pellet	14.9
Centennial	6 g	20 min	Boil	Pellet	8.5
Columbus/Tomahawk	6 g	20 min	Boil	Pellet	14.9
Simcoe	6 g	20 min	Boil	Pellet	12.1
Centennial	6 g	5 min	Boil	Pellet	8.5
Columbus/Tomahawk	6 g	5 min	Boil	Pellet	14.9
Simcoe	6 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
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

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
	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=BZDTY6X>

Based on the recipe for Brewdogs Hardcore IPA.

Ladda ner

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



Commander Taggart has saved us!

<https://www.youtube.com/watch?v=PQnYkQHDLU>

#03 Spectre of the gun

Lite julbrygging. En APA med råg. En lite humlespeedad version av [Gökenöls RyePA](#).

StarDate: 4385. Spectre of the gun

Avsnitt: 56

Kirk & Co landar på planeten Melkot trots varning och straffas genom att skickas till en modell av Tombstone 1881 till slaget vid OK-Corall som Wyatt Earps fiender. (Som enligt historien dör i slaget). Kirk, Spock, Bones, Chekov och Scotty. Chekov blir kär och skjuten.



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
9 L	60 min	51.21	8.89	1.051	1.011	5.21
			Resultat	1.051	1.011	

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 %

Jäsningbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Light	1 kg	66.67
Pale Ale	125 g	8.33
Rye	250 g	16.67
CaraBohemian	125 g	8.33

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Mosaic	3 g	0 min	First Wort	Pellet	12.5
Waimea	3 g	0 min	First Wort	Pellet	18.1
Cascade	4 g	20 min	Boil	Pellet	7
Mosaic	4 g	20 min	Boil	Pellet	12.5
Amarillo	5 g	5 min	Boil	Pellet	8.6
Cascade	5 g	5 min	Boil	Pellet	7
Mosaic	5 g	5 min	Boil	Pellet	12.5
Amarillo	5 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	8.6
Citra	5 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	11
Mosaic	5 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.5
Waimea	5 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	18.1

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Irish Moss	5 g	15 min	Boil	Fining
Lactic Acid	1 g	15 min	Mash	Water Agent
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
	51°C	10 min
	69°C	20 min
Mash-out	76°C	15 min

Jäsning

Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

Anteckningar

<http://byo.com/aging/item/326-brewing-with-rye-tips-from-the-pros>

Ladda ner

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