

#50 Hot Tub High School

Då min första Lucifer blev lite misslyckad bestämde jag mig nu för att göra en plain vanilla, och vilken är mer plain vanilla än Chloe Decker. I samma anda som i resten av Luciferserien är även denna rejält humlad!

Detective Cloe Decker från min favoritserie Lucifer medverkade i lågbudgetfilmen ["Hot Tub High School"](#).

Finns på [Untappd!](#)



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	263.81	32.11	1.094	1.017	10.08
			Resultat	1.094	1.017	

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	2 kg	62.89
CaraBohemian	250 g	7.86
Rye	250 g	7.86
Caramel / Crystal 10L	200 g	6.29
Biscuit	200 g	6.29
Roasted Barley	100 g	3.14
CaraHell	100 g	3.14
Carafa III	80 g	2.52

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Cascade	15 g	0 min	First Wort	Pellet	6.9
El Dorado	15 g	0 min	First Wort	Pellet	14.2
Warrior	15 g	0 min	First Wort	Pellet	19
Dr. Rudi	15 g	60 min	Boil	Pellet	12.6
El Dorado	15 g	20 min	Boil	Pellet	14.2
Waimea	15 g	20 min	Boil	Pellet	16.5
Barbe Rouge	20 g	5 min	Boil	Pellet	10
Cascade	20 g	5 min	Boil	Pellet	6.9
Cascade	25 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	6.9
El Dorado	25 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	14.2

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
CaCO ₃	1 g	0 min	Mash	Water Agent
CaSO ₄	1 g	0 min	Mash	Water Agent
NaCl	0.5 g	0 min	Mash	Water Agent
Protofloc	1 g	15 min	Boil	Fining
Jästnäring	1 g	10 min	Boil	Other
Kardemumma korn	10 g	5 min	Boil	Spice
Clarity Ferm	5 g	14 dagar	Primary	Fining
Ekflis Bourbon	10 g	7 dagar	Primary	Flavor
Vaniljstång	14 g	5 min	Boil	Spice

Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
New World Strong Ale M42 (M42)	Mangrove Jack	80%	16.11°C - 22.22°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.](#)

#16 Roth'h'ar Sarris

Dags för en klassisk Fatu-Krey igen. Lite lätt ändrad, moderniserad, men fortfarande en gammal favorit.

The Sarris Dominion is a military dictatorship originating on the planet Fatu-Krey, although it now dominates most of the 23rd quadrant of the Gamma Sector. The Sarris dominion is led by [Roth'h'ar Sarris](#).



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	77.62	7.71	1.063	1.011	6.93
			Resultat	1.063	1.011	

Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
American IPA	21 A	1.056 - 1.07	1.008 - 1.014	40 - 70	6 - 14	0 - 0	5.5 - 7.5 %

Jäsningsbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Light	1.5 kg	71.43
Pale Ale	200 g	9.52
Flaked Oats	100 g	4.76
CaraHell	100 g	4.76
Rye	100 g	4.76
CaraBohemian	50 g	2.38
Melanoidin	50 g	2.38

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Waimea	4 g	0 min	First Wort	Pellet	18.1
Pacific Gem	4 g	0 min	First Wort	Pellet	15.4
Eureka	5 g	60 min	Boil	Pellet	18
Cascade	3 g	20 min	Boil	Pellet	7
Citra	3 g	20 min	Boil	Pellet	13.5
Cascade	4 g	5 min	Boil	Pellet	7
Mosaic	4 g	5 min	Boil	Pellet	12.5
Cascade	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	7
Citra	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	13.5
Mosaic	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.5

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Bonaire salt	0.5 g	0 min	Mash	Water Agent
CaCO3	1 g	0 min	Mash	Water Agent
CaSO4	1 g	0 min	Mash	Water Agent
Lactic Acid	1 g	0 min	Mash	Water Agent
Protafloc	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
Safale - American Ale Yeast 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

Protafloc 0.5 g eller 0.5 krm

Ladda ner

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



#03 Spectre of the gun

Lite julbryggning. 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 %

Jäsningensbara

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.](#)

#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.](#)