

#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 jäsnigen.



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

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
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.](#)





#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
			Resultat	1.056	1.016	

Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
Extra Special/Strong Bitter (ESB)	8 C	1.048 - 1.06	1.01 - 1.016	30 - 50	6 - 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 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.](#)





#18 De volgende halte Carolus

Efter ett mycket givande studiebesök på Het Anker i Mechelen måste jag helt enkelt försöka mig på en Carolus.

De volgende halte stod det innan varje station på vår tågtur genom Belgien. Synd att jag inte fick en bild på "De volgende halte is: Mechelen".



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	22.37	18.11	1.091	1.021	9.11
			Resultat	1.091	1.021	

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 %

Jäsningbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Extra Light	1 kg	32.34
Dry Malt Extract - Light	1 kg	32.34
Pilsner	500 g	16.17
Crystal Malt 150	392 g	12.68
CaraBelge	100 g	3.23
Belgian Candi Sugar - Dark (275L)	50 g	1.62
Abbey Malt	50 g	1.62

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Challenger	4 g	60 min	Boil	Pellet	7.3
Hallertau Hersbrucker	5 g	60 min	Boil	Pellet	2.1
Challenger	4 g	20 min	Boil	Pellet	7.3
Hallertau Hersbrucker	5 g	20 min	Boil	Pellet	2.1
Challenger	4 g	5 min	Boil	Pellet	7.3
Hallertau Hersbrucker	5 g	5 min	Boil	Pellet	2.1

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Bonaire NaCl	1 g	0 min	Mash	Water Agent

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
CaCO3	3 g	0 min	Mash	Water Agent
CaSO4	1 g	0 min	Mash	Water Agent
Protofloc	0.5 g	15 min	Boil	Fining
Lactic Acid	1 g	0 min	Mash	Water Agent

Jäst

Namn	Lab	Försvagning	Temperatur
Safbrew - Abbaye Yeast (Abbaye)	Fermentis / Safale	82%	12.22°C - 25°C

Mäskning

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

Jäsning

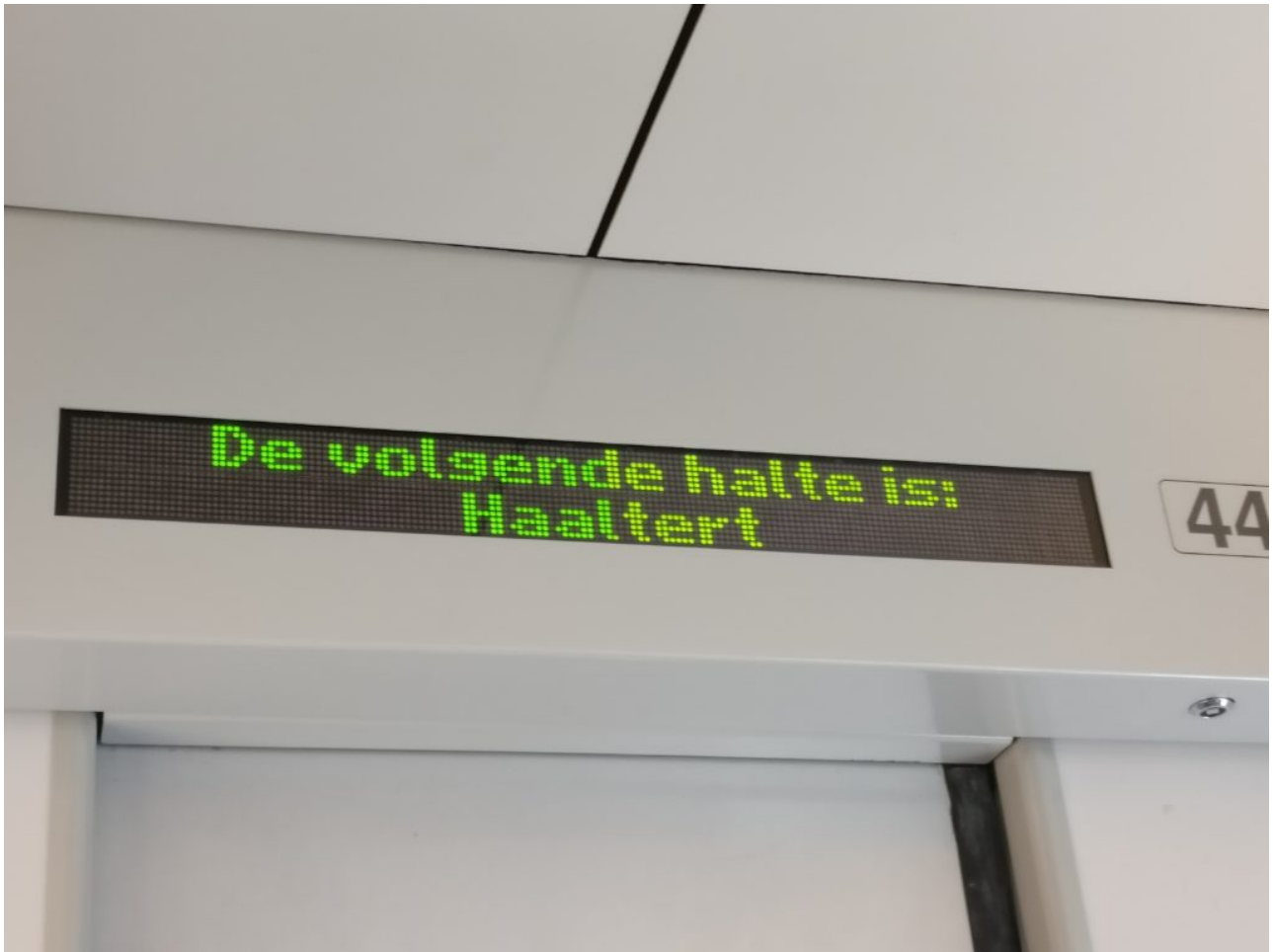
Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

Anteckningar

<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=MXBCZFJ>

Ladda ner

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





Här avslöjar guiden de ungefärliga ingredienserna till en Calorus. Får se om det bidde rätt.