

#54 Awesome Maze

Min Mazikeen Awesome Coconut var en av de bästa stouts jag gjort, så nu är det läge att göra en ny. Lite bättre vattenjusterad, och ännu mer humle. Självklart syresatt med EAN45.

Finns på [Untappd!](#)

Mazkieen från min favoritserie Lucifer är ju alltid Awesome, i alla fall enligt henne själv. Att hon sen är demon och lite knäpp så tycker jag det passar med kokosnöt.



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	266.45	33.32	1.089	1.015	9.73
			Resultat	1.089	1.015	

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	67.8
Carafa II	200 g	6.78
Rye	200 g	6.78
CaraBohemian	150 g	5.08
Flaked Oats	100 g	3.39
CaraHell	100 g	3.39
CaraRed	100 g	3.39
Crystal Malt 150	100 g	3.39

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Cascade	15 g	0 min	First Wort	Pellet	8.3
Chinook	15 g	0 min	First Wort	Pellet	12.7
Warrior	15 g	0 min	First Wort	Pellet	14.5
Chinook	15 g	60 min	Boil	Pellet	12.7
El Dorado	15 g	20 min	Boil	Pellet	14.2
Sorachi Ace	15 g	20 min	Boil	Pellet	13.6
Cascade	20 g	5 min	Boil	Pellet	8.3
Sorachi Ace	20 g	5 min	Boil	Pellet	13.6
Cascade	15 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	8.3
El Dorado	15 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	14.2

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Sorachi Ace	15 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	13.6
Chinook	15 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.7

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Baking Soda	2.5 g	0 min	Mash	Water Agent
Chalk, CaCO ₃	4.1 g	0 min	Mash	Water Agent
Epsom Salt, MgSO ₄	0.8 g	0 min	Mash	Water Agent
Lactic acid	4 g	0 min	Mash	Water Agent
Magnesium Chloride, MgCl ₂	0.5 g	0 min	Mash	Water Agent
Protofloc	0.5 g	15 min	Boil	Fining
Clarity Ferm	5 g	14 dagar	Primary	Fining
Ekflis Bourbon	20 g	7 dagar	Primary	Flavor
Rostade kokoschips	200 g	7 dagar	Primary	Flavor
Vit Sirap	43 g	14 dagar	Bottling	Other

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
Beta-glucanase	45°C	15 min
Peptidase	50°C	5 min
Proteinase	58°C	30 min
Beta-amylase	64°C	20 min

Steg	Temperatur	Tid
Alpha-amylase	70°C	20 min
Mash-out	77°C	5 min

Jäsning

Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

Anteckningar

Lägg ekflisen i Malibu.
Kung Markattas Rostade kokoschips

Ladda ner

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



#39 Gojira

Min första tribute till Brewdogs Tokyo hette Godzilla. Denna blev inte som jag tänkt, så nu försöker vi igen, med en Gojira. Då White labs Super High Gravity Ale Yeast WLP099 misslyckades, testar jag nu med Imperial Yeast – A10 Darkness plus extra jästnäring. Klämde till med en vaniljstång och lite torkad chili också, bafatt!

Självklart även denna syresatt med EAN38.



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	173.9	50	1.143	1.036	14.01
Resultat				1.143	1.036	

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	3 kg	60.61
Roasted Barley	400 g	8.08
Rye	350 g	7.07
Crystal Malt 150	250 g	5.05
CaraBelge	250 g	5.05
CaraHell	250 g	5.05
Chocolate	250 g	5.05
Cane Sugar	200 g	4.04

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Chinook	15 g	0 min	First Wort	Pellet	12.7
Waimea	16 g	0 min	First Wort	Pellet	14.8
Citra	10 g	20 min	Boil	Pellet	12.8
Waimea	12 g	20 min	Boil	Pellet	14.8
Eureka	10 g	20 min	Boil	Pellet	17.2
Citra	10 g	5 min	Boil	Pellet	12.8
Waimea	12 g	5 min	Boil	Pellet	14.8
Eureka	10 g	5 min	Boil	Pellet	17.2
Waimea	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	16.5
Eureka	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	17.2

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Chinook	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.7
Citra	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.8

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Bakpulver	2 g	0 min	Mash	Water Agent
CaCO3	2.1 g	0 min	Mash	Water Agent
CaSO4	1 g	0 min	Mash	Water Agent
MgSO4	1.2 g	0 min	Mash	Water Agent
NaCl	0.7 g	0 min	Mash	Water Agent
Protofloc	0.5 g	15 min	Boil	Fining
Torkad chili	10 g	5 min	Boil	Flavor
Tranbär	10 g	5 min	Boil	Flavor
Clarity Ferm	5 g	14 dagar	Primary	Fining
Ekflis bourbon	10 g	7 dagar	Primary	Flavor

Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
A10 Darkness (A10 Darkness)	Imperial Yeast	71%	16.67°C - 22.22°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

Steg	Temperatur	Tid
	77°C	5 min

Jäsning

Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

Anteckningar

CaraRye instead of Rye

Inspirerad av Brewdogs Tokyo

Ladda ner

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

Gojira gojira gojira !!!

#25 Godzilla

Igen ett recept plockat från Brewdogs DIY Dog och lite anpassat efter mina smak. Brewdogs Tokyo är en riktigt grymning. Något av det starkaste man kan få utan att fuska med frysdestilering. White labs Super High Gravity Ale Yeast WLP099 ska kunna jäsa ut till ABV 25%. Får se hur denna här blir innan jag försöker mig på starkare.

Tokyo drabbas ibland av Godzilla. Något större och starkare än Godzilla är svårt att hitta.

Självklart även denna syresatt med EAN38.



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
9 L	60 min	209.7	50	1.146	1.018	16.88
			Resultat	1.146	1.018	

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 %

Jäsningssbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Light	1.816 kg	40.21
Dry Malt Extract - Extra Light	1 kg	22.14
Roasted Barley	250 g	5.54
Crystal Malt 150	250 g	5.54
CaraBelge	250 g	5.54
CaraBohemian	250 g	5.54
CaraHell	250 g	5.54
Chocolate	250 g	5.54
Cane Sugar	200 g	4.43

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Chinook	20 g	0 min	First Wort	Pellet	12.7
Waimea	20 g	0 min	First Wort	Pellet	17.5
Citra	10 g	20 min	Boil	Pellet	12.4
Waimea	10 g	20 min	Boil	Pellet	17.5
Eureka	10 g	20 min	Boil	Pellet	17.2
Citra	10 g	5 min	Boil	Pellet	12.4
Waimea	10 g	5 min	Boil	Pellet	17.5
Eureka	10 g	5 min	Boil	Pellet	17.2
Waimea	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	17.5
Eureka	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	17.2
Chinook	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.7
Citra	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.4

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Protofloc	0.5 g	15 min	Boil	Fining

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Tranbär	10 g	5 min	Boil	Flavor
Clarity Ferm	5 g	14 dagar	Primary	Fining
Ekflis bourbon	10 g	7 dagar	Primary	Flavor
CaSO4	1 g	0 min	Mash	Water Agent
MgSO4	1.2 g	0 min	Mash	Water Agent
NaCl	0.7 g	0 min	Mash	Water Agent
CaCO3	2.1 g	0 min	Mash	Water Agent
Bakpulver	2 g	0 min	Mash	Water Agent

Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
Super High Gravity Ale Yeast WLP099 (WLP099)	White Labs	85%	18.33°C - 20.56°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

<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=665G15B>

Drymalt - Pale Ale CBW 4 påsar

Inspirerad av Brewdogs Tokyo

Ladda ner

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

Gojira gojira gojira !!!

#01 Fatu Krey IPA

Köksbryggeriets första öl bryggd och satt på jäsning!

Kommer bli en trevlig IPA med lätt smak av grapefrukt.



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
9 L	60 min	66.87	10.97	1.057	1.01	6.17
			Resultat	1.057	1.01	

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 %

Jäsningssbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Light	1 kg	57.14
Pale Ale	300 g	17.14
CaraBohemian	150 g	8.57
Flaked Oats	100 g	5.71
Melanoidin	100 g	5.71
CaraHell	100 g	5.71

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Chinook	10 g	0 min	First Wort	Pellet	13
Chinook	5 g	45 min	Boil	Pellet	13
Citra	5 g	20 min	Boil	Pellet	13.5
Mosaic	5 g	5 min	Boil	Pellet	12.5
Mosaic	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.5
Citra	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	13.5
Chinook	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	13

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Protafloc	0.5 g	15 min	Boil	Fining
Clarity Ferm	5 g	14 dagar	Primary	Fining

Jäst

Namn	Lab	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

Protafloc 0.5 g eller 0.5 krm

Ladda ner

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