

# #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
			<b>Resultat</b>	1.083	1.014	

## Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
<a href="#">Double IPA</a>	22 A	1.065 - 1.085	1.008 - 1.018	60 - 120	6 - 14	0 - 0	7.5 - 10 %

## Jäsningbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Extra Light	4 kg	76.92
Pale Ale	400 g	7.69
Crystal Malt 150	200 g	3.85
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

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
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 Peter Peter Peter 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
			<b>Resultat</b>	1.083	1.014	

# Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
<a href="#">Double IPA</a>	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 <sub>3</sub>	1.5 g	0 min	Mash	Water Agent
CaSO <sub>4</sub>	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!