

#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.](#)

#15 Megropolis One

Den här gången blir det en kombination av mina två favoriter, min SkogsIPA och min Camden klon. Det blir alltså en Camden Forrest.

Fortfarande i serien Dr Who, (egentligen serien The Sun Makers), så det blir Megropolis One, vilket är staden på Pluto där The Gatherer styr.



Receptdetaljer

| Satsstorlek | Koktid | IBU | SRM | Beräknat OG | Beräknat FG | Alk./volym-% |
|-------------|--------|-------|-----------------|-------------|-------------|--------------|
| 9 L | 60 min | 54.86 | 7.79 | 1.058 | 1.016 | 5.49 |
| | | | Resultat | 1.058 | 1.016 | |

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 % |

Jäsningsbara

| Namn | Mängd | % |
|--------------------------|-------|-------|
| Dry Malt Extract - Light | 1 kg | 52.63 |
| Pilsner | 250 g | 13.16 |
| Pale Ale | 200 g | 10.53 |
| Munich Light | 150 g | 7.89 |
| Rye | 100 g | 5.26 |
| Wheat Malt | 100 g | 5.26 |
| Crystal Malt 150 | 100 g | 5.26 |

Humle

| Namn | Mängd | Tid | Använd | Formulär | Alfa-% |
|-------------|-------|--------|------------|----------|--------|
| Pacific Gem | 3 g | 0 min | First Wort | Pellet | 15.4 |
| Super Alpha | 3 g | 60 min | Boil | Pellet | 13 |
| Eureka | 3 g | 20 min | Boil | Pellet | 18 |
| Waimea | 3 g | 20 min | Boil | Pellet | 13 |
| Kohatu | 3 g | 5 min | Boil | Pellet | 6 |

| Namn | Mängd | Tid | Använd | Formulär | Alfa-% |
|-------------|-------|---------|---------|----------|--------|
| Pacific Gem | 3 g | 5 min | Boil | Pellet | 15.4 |
| Kohatu | 7 g | 7 dagar | Dry Hop | Pellet | 6 |
| Northdown | 7 g | 7 dagar | Dry Hop | Pellet | 8.6 |
| Aramis | 7 g | 7 dagar | Dry Hop | Pellet | 8 |

Övrigt

| Namn | Mängd | Tid | Använd | Typ |
|-----------------------------------|-------|--------|---------|-------------|
| Bonaire salt, NaCl | 0.5 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 g | 0 min | Mash | Water Agent |
| Protofloc | 0.5 g | 15 min | Boil | Fining |
| Clarity Ferm | 5 g | 14 min | Primary | Fining |

Jäst

| Namn | Labb | Försvagning | Temperatur |
|---------------------------------|--------------------|-------------|----------------|
| Safale - English Ale Yeast S-04 | Fermentis / Safale | 75% | 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 |

Ladda ner

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

Mash Report: ?

Mash pH *: 5.51

Mash thickness: 7.00 l/kg






pH Delta from Water: -0.09

effective water residual alkalinity: 53.93 ppm as CaCO₃

effective strength of weak acids: 74.46 ppm as CaCO₃

* mash prediction is for mash sample cooled to 25 C / 77 F

Overall Water Report: ?

| Ca ⁺² | Mg ⁺² | Na ⁺ | Cl ⁻ | SO ₄ ⁻² | Alkalinity | Residual Alkalinity |
|--|--|--|--|--|--------------------------|--------------------------|
| mg/l | mg/l | mg/l | mg/l | mg/l | ppm as CaCO ₃ | ppm as CaCO ₃ |
| 91.9 | 4.2 | 39.1 | 57.3 | 120.7 | 75.1 | 7.1 |
|  <i>normal</i> |  <i>normal</i> |  <i>normal</i> |  <i>normal</i> |  <i>normal</i> | Range Check | |

SO₄²⁻/Cl⁻ ratio: 2.1 More Bitter

Total lactic acid as equivalent acidulated malt in grist: 3.2 %



Doktorn och Leela i Megropolis One, på Pluto.

#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 % |

Jäsningssbara

| 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 |
| 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.](#)