

#70 Feminazgûl

Den ordinary bitter jag bryggde till nyår blev grymt god. Känns som det behövs lite svagare öl nu ett tag, så det blir en till bitter. Eftersom Harnesk första önskan på den ESB jag bryggde till henne var Feminazgûl , så får denna bli en.

Självklart även denna syresatt med EAN45.

Finns på [Untappd!](#)



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	34.85	11.46	1.032	1.007	3.25
			Resultat	1.032	1.007	

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	%
Dry Malt Extract - Extra Light	500 g	43.48
Brown	100 g	8.7
CaraRye	100 g	8.7
Crystal Malt 150	100 g	8.7
Melanoidin	100 g	8.7
Belgian Candi Sugar - Clear/Blond (0L)	50 g	4.35
United Kingdom - Maris Otter Pale	200 g	17.39

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Challenger	5 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
Fuggles	8 g	5 min	Boil	Pellet	4.5
Perle	8 g	5 min	Boil	Pellet	8

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
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
Chalk, CaCO ₃	1 g	60 min	Mash	Water Agent
Table Salt, NaCl	0.5 g	60 min	Mash	Water Agent
Protofloc	0.5 g	15 min	Boil	Other
Jästnäring	1 g	10 min	Boil	Other
Clarity Ferm	5 g	14 dagar	Primary	Fining

Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
Thames Valley Ale (Wyeast 1275)		0%	0°C - 0°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.](#)



edric's pool

Tweets	Följer	Följare	Gillar
37,1 tn	866	2 021	21,3 tn

Feminazgûl
@Harnesk_

Tweets Tweets & svar Media

📌 Fastnålad Tweet

#62 Mad Eye

Nästa försök i att brygga Harnesks favorit ESB. Annan jäst och mer socker. Kommer även tippa i några hundra gram russin i portvin i torrhumlingen.

Mad-Eye Moody från Harry Potter – en jäkligt bitter en som alltid dricker ur sin hipflask. Han är **extra special bitter**.

Självklart även denna syresatt med EAN45.

Finns på [Untappd!](#)



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	75 min	47.69	18.49	1.052	1.013	5.13
			Resultat	1.052	1.013	

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 %

Jäsningbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Extra Light	1 kg	54.2
Special B	300 g	16.26
Caramel / Crystal 10L	185 g	10.03
CaraBelge	185 g	10.03
Raisins (dried)	100 g	5.42
Biscuit	50 g	2.71
Belgian Candi Syrup - D-180	25 g	1.36

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Challenger	9 g	0 min	First Wort	Pellet	7.3
Perle	4 g	60 min	Boil	Pellet	8
East Kent Goldings	6 g	20 min	Boil	Pellet	5.2
Perle	7 g	20 min	Boil	Pellet	8
Fuggles	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

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Clarity Ferm	5 g	14 dagar	Primary	Fining
Raisins in Port	200 g	7 dagar	Secondary	Spice

Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
Burton Ale Yeast WLP023 (WLP023)	White Labs	72%	20°C - 22.78°C

Mäskning

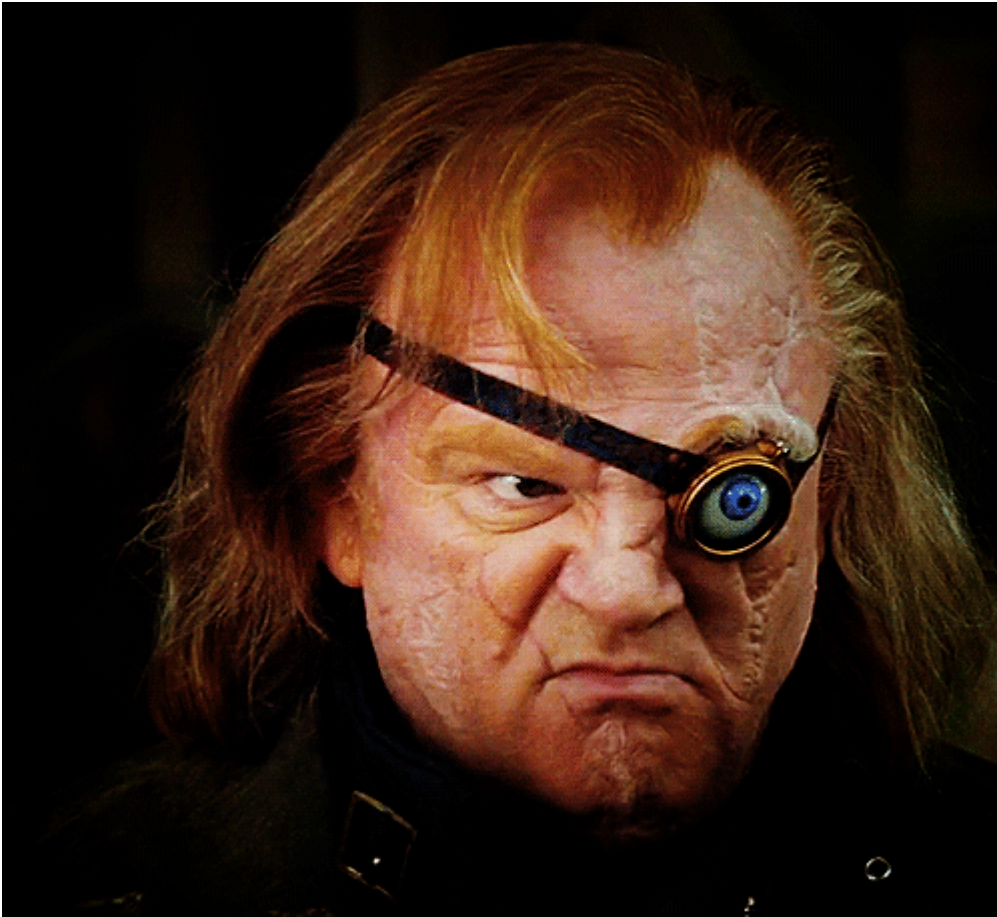
Steg	Temperatur	Tid
Proteinase	58°C	15 min
Beta-amylase	64°C	20 min
Alpha-amylase	70°C	20 min
Mash-out	77°C	15 min

Jäsning

Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

Ladda ner

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



#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 jäsningen.



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
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, CaCO3	1.5 g	60 min	Mash	Water Agent

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
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.](#)





#49 Face of Boe

Det var riktigt länge sedan jag gjorde en ESB. Justerade receptet lite från sist. Mer karamellmalt och annan jäst. Vill få fram mer kolatoner.

Sist var det Dr Who tema, så då får det bli det nu med.

Självklart även denna syresatt med EAN45.

Finns på [Untappd!](#)



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	49.3	12.23	1.054	1.016	5.05

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
			Resultat	1.054	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 %

Jäsningbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Extra Light	1 kg	52.36
Cara Pale	200 g	10.47
Pale Ale	200 g	10.47
Crystal Malt 150	160 g	8.38
Biscuit	100 g	5.24
CaraRye	100 g	5.24
Munich Light	100 g	5.24
Brown	50 g	2.62

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Northdown	12 g	0 min	First Wort	Pellet	7
Perle	12 g	0 min	First Wort	Pellet	5.3
East Kent Goldings	9 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
Northdown	15 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	7

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Fuggles	15 g	10 dagar	Dry Hop	Pellet	4.5

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
CaCO3	1.5 g	0 min	Mash	Water Agent
CaSO4	1.1 g	0 min	Mash	Water Agent
Lactic Acid	1 g	0 min	Mash	Water Agent
NaCl	0.6 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
London ESB Ale 1968 (1968)	Wyeast	69%	17.78°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	15 min

Jäsning

Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

Anteckningar

Tillägg:

1 gr kalciumsulfat CaSO_4

0.5 gr NaCl, bordssalt

1 gr kalciumkarbonat , CaCO_3

Ladda ner

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

BBC

