

# #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
			<b>Resultat</b>	1.094	1.017	

# Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
<a href="#">Russian Imperial Stout</a>	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 <sub>3</sub>	1 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
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.](#)

---

# #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
			<b>Resultat</b>	1.098	1.016	

## Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
<a href="#">Russian Imperial Stout</a>	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.](#)