

# #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
			<b>Resultat</b>	1.089	1.015	

# 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	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 <sub>3</sub>	4.1 g	0 min	Mash	Water Agent
Epsom Salt, MgSO <sub>4</sub>	0.8 g	0 min	Mash	Water Agent
Lactic acid	4 g	0 min	Mash	Water Agent
Magnesium Chloride, MgCl	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.](#)



# #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.](#)