

#39 Gojira

Min första tribute till Brewdogs Tokyo hette Godzilla. Denna blev inte som jag tänkt, så nu försöker vi igen, med en Gojira. Då White labs Super High Gravity Ale Yeast WLP099 misslyckades, testar jag nu med Imperial Yeast – A10 Darkness plus extra jästnäring. Klämde till med en vaniljstång och lite torkad chili också, bafatt!

Självklart även denna syresatt med EAN38.



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	173.9	50	1.143	1.036	14.01
Resultat				1.143	1.036	

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	3 kg	60.61
Roasted Barley	400 g	8.08
Rye	350 g	7.07
Crystal Malt 150	250 g	5.05
CaraBelge	250 g	5.05
CaraHell	250 g	5.05
Chocolate	250 g	5.05
Cane Sugar	200 g	4.04

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Chinook	15 g	0 min	First Wort	Pellet	12.7
Waimea	16 g	0 min	First Wort	Pellet	14.8
Citra	10 g	20 min	Boil	Pellet	12.8
Waimea	12 g	20 min	Boil	Pellet	14.8
Eureka	10 g	20 min	Boil	Pellet	17.2
Citra	10 g	5 min	Boil	Pellet	12.8
Waimea	12 g	5 min	Boil	Pellet	14.8
Eureka	10 g	5 min	Boil	Pellet	17.2
Waimea	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	16.5
Eureka	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	17.2

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Chinook	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.7
Citra	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.8

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Bakpulver	2 g	0 min	Mash	Water Agent
CaCO3	2.1 g	0 min	Mash	Water Agent
CaSO4	1 g	0 min	Mash	Water Agent
MgSO4	1.2 g	0 min	Mash	Water Agent
NaCl	0.7 g	0 min	Mash	Water Agent
Protofloc	0.5 g	15 min	Boil	Fining
Torkad chili	10 g	5 min	Boil	Flavor
Tranbär	10 g	5 min	Boil	Flavor
Clarity Ferm	5 g	14 dagar	Primary	Fining
Ekflis bourbon	10 g	7 dagar	Primary	Flavor

Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
A10 Darkness (A10 Darkness)	Imperial Yeast	71%	16.67°C - 22.22°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

Steg	Temperatur	Tid
	77°C	5 min

Jäsning

Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

Anteckningar

CaraRye instead of Rye

Inspirerad av Brewdogs Tokyo

Ladda ner

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

Gojira gojira gojira !!!

#25 Godzilla

Igen ett recept plockat från Brewdogs DIY Dog och lite anpassat efter mina smak. Brewdogs Tokyo är en riktigt grymning. Något av det starkaste man kan få utan att fuska med frysdestilering. White labs Super High Gravity Ale Yeast WLP099 ska kunna jäsa ut till ABV 25%. Får se hur denna här blir innan jag försöker mig på starkare.

Tokyo drabbas ibland av Godzilla. Något större och starkare än Godzilla är svårt att hitta.

Självklart även denna syresatt med EAN38.



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
9 L	60 min	209.7	50	1.146	1.018	16.88
			Resultat	1.146	1.018	

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	1.816 kg	40.21
Dry Malt Extract - Extra Light	1 kg	22.14
Roasted Barley	250 g	5.54
Crystal Malt 150	250 g	5.54
CaraBelge	250 g	5.54
CaraBohemian	250 g	5.54
CaraHell	250 g	5.54
Chocolate	250 g	5.54
Cane Sugar	200 g	4.43

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Chinook	20 g	0 min	First Wort	Pellet	12.7
Waimea	20 g	0 min	First Wort	Pellet	17.5
Citra	10 g	20 min	Boil	Pellet	12.4
Waimea	10 g	20 min	Boil	Pellet	17.5
Eureka	10 g	20 min	Boil	Pellet	17.2
Citra	10 g	5 min	Boil	Pellet	12.4
Waimea	10 g	5 min	Boil	Pellet	17.5
Eureka	10 g	5 min	Boil	Pellet	17.2
Waimea	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	17.5
Eureka	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	17.2
Chinook	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.7
Citra	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.4

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Protofloc	0.5 g	15 min	Boil	Fining

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Tranbär	10 g	5 min	Boil	Flavor
Clarity Ferm	5 g	14 dagar	Primary	Fining
Ekflis bourbon	10 g	7 dagar	Primary	Flavor
CaSO4	1 g	0 min	Mash	Water Agent
MgSO4	1.2 g	0 min	Mash	Water Agent
NaCl	0.7 g	0 min	Mash	Water Agent
CaCO3	2.1 g	0 min	Mash	Water Agent
Bakpulver	2 g	0 min	Mash	Water Agent

Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
Super High Gravity Ale Yeast WLP099 (WLP099)	White Labs	85%	18.33°C - 20.56°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

<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=665G15B>

Drymalt - Pale Ale CBW 4 påsar

Inspirerad av Brewdogs Tokyo

Ladda ner

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

Gojira gojira gojira !!!

#22 Guns of Navarone

Lagom till hösten och sköna bad i syrrans badtunna kommer denna nya batch av lättöl. Nu 20 liter som kommer tappas på partyfat. Perfekt att ha stående runt badtunnan.

Mina lättöl följer som vanligt temat från The Middleman. Nästa barnvänlig svordom blir då "**Guns of Navarone!**"

Självklart även denna syresatt med EAN38.



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
20 L	60 min	53.68	5.18	1.025	1.009	2.1
			Resultat	1.025	1.009	

Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
American Pale Ale	18 B	1.045 - 1.06	1.01 - 1.015	30 - 50	5 - 10	0 - 0	4.5 - 6.2 %

Jäsningsbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Light	1 kg	56.82
Rye	220 g	12.5
Carapils	200 g	11.36
Pale Ale	200 g	11.36
Crystal Malt 150	70 g	3.98
CaraBohemian	70 g	3.98

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Pacific Gem	8 g	0 min	First Wort	Pellet	15.4
Pacific Gem	8 g	20 min	Boil	Pellet	15.4
Eureka	8 g	20 min	Boil	Pellet	17.2
Citra	10 g	20 min	Boil	Pellet	11
Eureka	20 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	17.2
Pacific Gem	20 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	15.4
Citra	20 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	11

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
CaCO3	2 g	0 min	Mash	Water Agent
CaSO4	2 g	0 min	Mash	Water Agent
Lactic Acid	2 g	0 min	Mash	Water Agent
Protofloc	1 g	15 min	Boil	Fining
Clarity Ferm	10 g	0 min	Primary	Fining
Vit sirap	110 g	0 min	Bottling	Other

Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
Pacific Ale Yeast WLP041	White Labs	68%	18.33°C - 20°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

Anteckningar

<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=BGX8YPJ>

Ladda ner

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

#20 Dr Lazarus

Dags för en klassisk Fatu-Krey igen. Denna gång bytte jag ut Chinooken mot Eureka!.

Enligt [Vitruvius](#) skall [Arkimedes](#) ha sagt Eureka när han kom på

det som kom att kallas [Arkimedes princip](#). Då detta är en Galaxy Quest IPA blir det då logisk kopplat till den "smarta" Dr Lazarus. "[With all that makeup I actually thought you were smart](#)".



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	69.44	12.97	1.057	1.01	6.23
			Resultat	1.057	1.01	

Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
American IPA	14 B	1.056 - 1.075	1.01 - 1.018	40 - 70	6 - 15	0 - 0	5.5 - 7.5 %

Jäsningsbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Extra Light	1 kg	48.78
Pale Ale	350 g	17.07
Crystal Malt 150	150 g	7.32
CaraBohemian	150 g	7.32
Flaked Oats	100 g	4.88
CaraHell	200 g	9.76
Melanoidin	100 g	4.88

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Eureka	5 g	0 min	First Wort	Pellet	17.2
Eureka	5 g	45 min	Boil	Pellet	17.2
Citra	5 g	20 min	Boil	Pellet	13.5
Eureka	5 g	5 min	Boil	Pellet	17.2
Mosaic	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.5
Citra	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	13.5
Eureka	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	17.2

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Protafloc	1 g	15 min	Boil	Fining
Clarity Ferm	5 g	14 dagar	Primary	Fining

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
CaCO3	1 g	0 min	Mash	Water Agent
CaSO4	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=NDXSXN5>

Ladda ner

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

#16 Roth'h'ar Sarris

Dags för en klassisk Fatu-Krey igen. Lite lätt ändrad, moderniserad, men fortfarande en gammal favorit.

The Sarris Dominion is a military dictatorship originating on the planet Fatu-Krey, although it now dominates most of the 23rd quadrant of the Gamma Sector. The Sarris dominion is led by [Roth'h'ar Sarris](#).



Receptdetaljer

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

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	77.62	7.71	1.063	1.011	6.93
			Resultat	1.063	1.011	

Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
American IPA	21 A	1.056 - 1.07	1.008 - 1.014	40 - 70	6 - 14	0 - 0	5.5 - 7.5 %

Jäsningsbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Light	1.5 kg	71.43
Pale Ale	200 g	9.52
Flaked Oats	100 g	4.76
CaraHell	100 g	4.76
Rye	100 g	4.76
CaraBohemian	50 g	2.38
Melanoidin	50 g	2.38

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Waimea	4 g	0 min	First Wort	Pellet	18.1
Pacific Gem	4 g	0 min	First Wort	Pellet	15.4
Eureka	5 g	60 min	Boil	Pellet	18
Cascade	3 g	20 min	Boil	Pellet	7
Citra	3 g	20 min	Boil	Pellet	13.5
Cascade	4 g	5 min	Boil	Pellet	7
Mosaic	4 g	5 min	Boil	Pellet	12.5

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Cascade	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	7
Citra	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	13.5
Mosaic	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.5

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Bonaire salt	0.5 g	0 min	Mash	Water Agent
CaCO3	1 g	0 min	Mash	Water Agent
CaSO4	1 g	0 min	Mash	Water Agent
Lactic Acid	1 g	0 min	Mash	Water Agent
Protafloc	0.5 g	15 min	Boil	Fining
Clarity Ferm	5 g	14 min	Primary	Fining

Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
Safale - American Ale Yeast 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

Protafloc 0.5 g eller 0.5 krm

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

Namn	Mängd	%
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
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 CaCO3	1 g	0 min	Mash	Water Agent
Kalciumsulfat CaSO4	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.