

#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.](#)



#43 Innis & Gunnie

Dags för en ny Innins & Gunnie, då min mor Gunnie skulle fyllt 81 idag. Den här gången med ett lätt modifierat recept.

Finns på [Untappd!](#)



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	28.53	16.52	1.053	1.014	5.24
			Resultat	1.053	1.014	

Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
Scottish Export 80/-	9 C	1.04 - 1.054	1.01 - 1.016	15 - 30	9 - 17	0 - 0	3.9 - 5 %

Jäsningsbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Extra Light	1 kg	53.48
Maris Otter Pale	450 g	24.06
Crystal Malt 150	300 g	16.04

Namn	Mängd	%
Brown	90 g	4.81
Chocolate	30 g	1.6

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Fuggles	15 g	60 min	Boil	Pellet	4.5
Styrian Golding / Celeia	30 g	60 min	Boil	Pellet	2.5

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
NaCl	1 g	0 min	Mash	Water Agent
CaCO3	2 g	0 min	Mash	Water Agent
CaSO4	1 g	0 min	Mash	Water Agent
protofloc	0.5 g	15 min	Boil	Fining
Vaniljstång	7 g	5 min	Boil	Spice
Clarity Ferm	5 g	14 min	Primary	Fining
Ekflis Bourbon	50 g	7 min	Primary	Flavor
Jästnäring	1 g	10 min	Boil	Other

Jäst

Namn	Lab	Försvagning	Temperatur
Empire Ale M15 (M15)	Mangrove Jack	73%	21.11°C - 23.89°C

Mäskning

Steg	Temperatur	Tid
	45°C	30 min
Peptidase	50°C	5 min

Steg	Temperatur	Tid
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

Anteckningar

Ett paket vaniljstänger, dvs 2 st, totalt 7 gram.
Ekflis i Bourbon några dagar
Minskat mängden priming till 30gr
Ökat på fler mash steg och minskat DME

Ladda ner

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



#10 Innis & Gunnie

Jag har länge tänkt brygga en Skotsk Ale, en kopia av en Innis & Gunn. Då min mor, Gunnie, skulle fyllt 80 i dagarna så passar det ju perfekt att göra en Innis & Gunnie. [Vattenbehandlade](#) men borde haft mer salt, då en Skotsk Ale ska vara maltigare och inte så besk.



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
9 L	60 min	29.15	12.98	1.049	1.014	4.65
			Resultat	1.049	1.014	

Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
Scottish Export 80/-	9 C	1.04 - 1.054	1.01 - 1.016	15 - 30	9 - 17	0 - 0	3.9 - 5 %

Jäsningsbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Light	1 kg	66.67
Maris Otter Pale	400 g	26.67
Chocolate Malt	50 g	3.33

Namn	Mängd	%
Crystal Malt 150	50 g	3.33

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Fuggles	10 g	60 min	Boil	Pellet	4.5
Styrian Goldings	13 g	60 min	Boil	Pellet	5.5

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Bonaire salt NaCl	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
protofloc	0.5 g	15 min	Boil	Fining
Vaniljstång	7 g	5 min	Boil	Spice
Clarity Ferm	5 g	14 dagar	Primary	Fining
Ekflis Bourbon	20 g	7 dagar	Primary	Flavor

Jäst

Namn	Lab	Försvagning	Temperatur
Empire Ale M15 (M15)	Mangrove Jack	73%	21.11°C - 23.89°C

Mäskning

Steg	Temperatur	Tid
head	50°C	15 min
	68°C	35 min
mash out	77°C	10 min

Jäsning

Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

Anteckningar

Ett paket vaniljstänger, dvs 2 st, totalt 7 gram.

Ladda ner

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

Mash Report: ?

Mash pH *: 5.19

Mash thickness: 11.67 l/kg
pH Delta from Water: -0.10

effective water residual alkalinity: 57.63 ppm as CaCO₃
effective strength of weak acids: 72.70 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	

SO₄⁻²/Cl⁻ ratio: 2.1 More Bitter
Total lactic acid as equivalent acidulated malt in grist: 5.3 %

