

#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

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
			Resultat	1.098	1.016	

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 - 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.](#)