

# #56 Hundelibunden

Min lillasyster Malin har en favoritöl, en ljus lager som heter Mellan kröken. Den förra lagern blev så himla god så nu gör jag en till likadan.

Malin hade som barn en liten tyghund som hette Hundelibund som jag tror fortfarande ligger på vinden. Även den var liten och ljus, som denna brygd.

Finns även på Untappd!



## Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	90 min	22.73	6.56	1.051	1.012	5.11
<b>Resultat</b>				1.051	1.012	

# Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
<a href="#">International Pale Lager</a>	2 A	1.042 - 1.05	1.008 - 1.012	18 - 25	2 - 6	0 - 0	4.6 - 6 %

## Jäsningbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Extra Light	1 kg	57.97
Pilsner	425 g	24.64
Wheat Malt	170 g	9.86
Crystal Malt 150	120 g	6.96
Honey	10 g	0.58

## Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Amarillo	2 g	0 min	First Wort	Pellet	8.2
Citra	3 g	20 min	Boil	Pellet	12.8
Mosaic	3 g	20 min	Boil	Pellet	11.7
Citra	3 g	5 min	Boil	Pellet	12.8
Mosaic	3 g	5 min	Boil	Pellet	11.7
Amarillo	5 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	8.2
Citra	5 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.8
Mosaic	5 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	11.7

## Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Bonaire salt, NaCl	0.6 g	0 min	Mash	Water Agent
Kalciumkarbonat CaCO3	1 g	0 min	Mash	Water Agent

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Kalciumsulfat CaSO4	1 g	0 min	Mash	Water Agent
Lactic acid	1.5 g	0 min	Mash	Water Agent
Protofloc	0.5 g	15 min	Boil	Fining
Apelsinskal (söta)	2 g	5 min	Boil	Spice
Clarity Ferm	5 g	14 min	Primary	Fining

## Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
Mexican Lager Yeast WLP940 (WLP940)	White Labs	74%	10°C - 12.78°C

## Mäskning

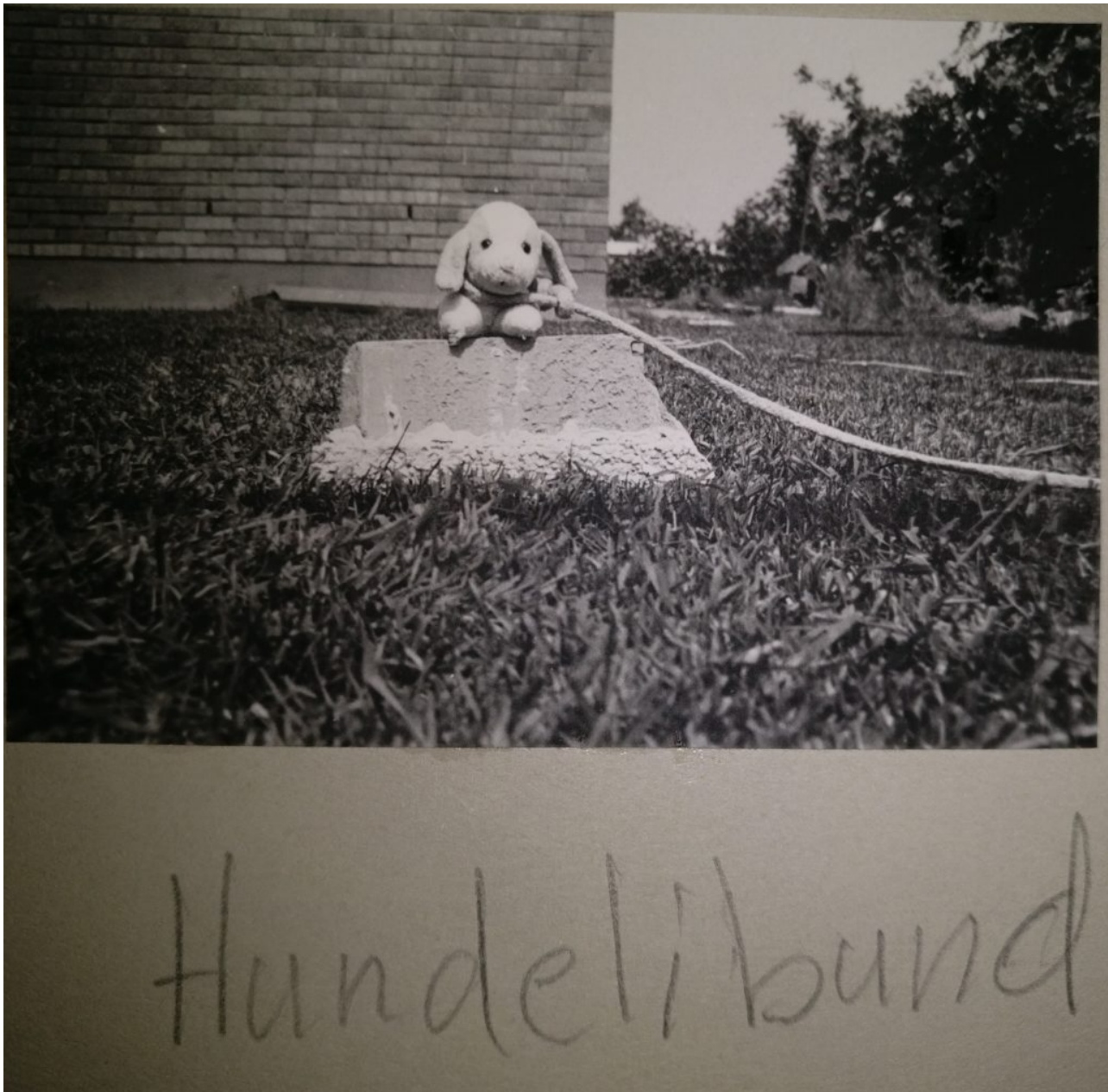
Steg	Temperatur	Tid
Beta-glucanase	45°C	30 min
Peptidase	50°C	5 min
Proteinase	58°C	30 min
Beta-amylase	64°C	20 min
Alpha-amylase	70°C	20 min
Mash-Out	77°C	5 min

## Jäsning

Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

## Ladda ner

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



---

## #45 Hundelibund Lager

Min lillasyster Malin har en favoritöl, en ljus lager som heter Mellan kröken. Nu efter att jag bryggt 2 versions pale ale, som hon ratat, så blir det nu en lager.

Malin hade som barn en liten tyghund som hette Hundelibund som jag tror fortfarande ligger på vinden. Även den var liten och

ljus, som denna brygd.

Finns även på [Untappd!](#)

Följ brygden på [Brewstat](#)



## Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	90 min	23.47	3.11	1.048	1.011	4.84
			<b>Resultat</b>	1.048	1.011	

## Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
<a href="#">International Pale Lager</a>	2 A	1.042 - 1.05	1.008 - 1.012	18 - 25	2 - 6	0 - 0	4.6 - 6 %

## Jäsningsbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Extra Light	1 kg	62.5
Pilsner	300 g	18.75
Wheat Malt	170 g	10.63
Carapils	120 g	7.5
Honey	10 g	0.63

## Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Amarillo	2 g	0 min	First Wort	Pellet	8.2
Citra	3 g	20 min	Boil	Pellet	12.8
Mosaic	3 g	20 min	Boil	Pellet	11.6
Citra	3 g	5 min	Boil	Pellet	12.8
Mosaic	3 g	5 min	Boil	Pellet	11.6
Amarillo	5 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	8.2
Citra	5 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.8
Mosaic	5 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	11.6

## Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Bonaire salt, NaCl	0.6 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	1.5 g	0 min	Mash	Water Agent
Protofloc	0.5 g	15 min	Boil	Fining
Apelsinskal (söta)	2 g	5 min	Boil	Spice
Clarity Ferm	5 g	14 min	Primary	Fining

# Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
Mexican Lager Yeast WLP940 (WLP940)	White Labs	74%	10°C - 12.78°C

# Mäskning

Steg	Temperatur	Tid
	45°C	30 min
	50°C	5 min
	58°C	30 min
	64°C	20 min
	70°C	20 min
	77°C	5 min

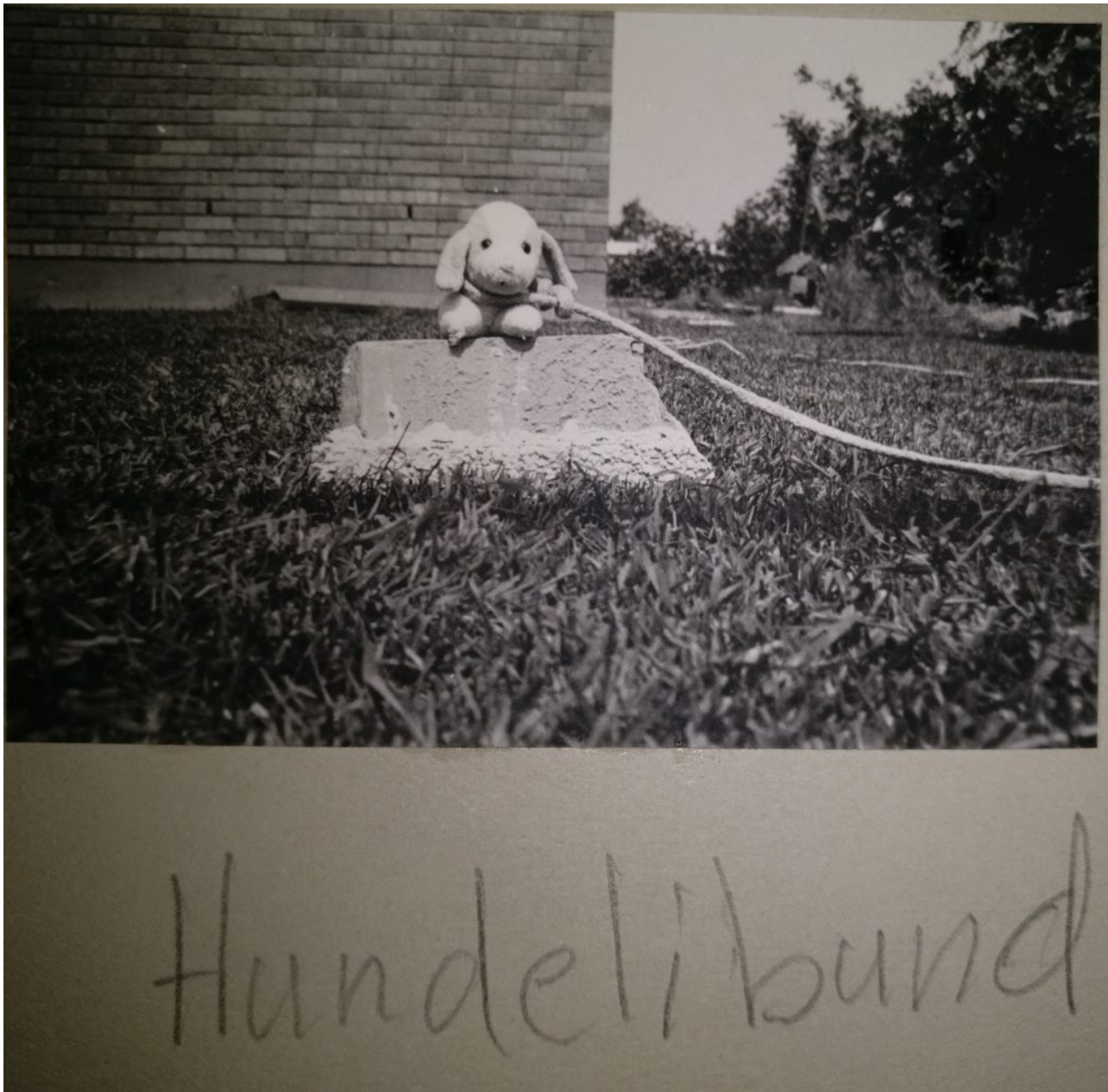
# Jäsning

Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

# 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
			<b>Resultat</b>	1.057	1.01	

## Ölstilsdetaljer

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

# Jäsningbara

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
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-%
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-%
<a href="#">American IPA</a>	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
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
CaCO <sub>3</sub>	1 g	0 min	Mash	Water Agent
CaSO <sub>4</sub>	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.](#)



---

## #03 Spectre of the gun

Lite julbrygging. En APA med råg. En lite humlespeedad version av [Gökenöls RyePA](#).

StarDate: 4385. Spectre of the gun

Avsnitt: 56

Kirk & Co landar på planeten Melkot trots varning och straffas genom att skickas till en modell av Tombstone 1881 till slaget vid OK-Corall som Wyatt Earps fiender. (Som enligt historien dör i slaget). Kirk, Spock, Bones, Checkov och Scotty. Chekov blir kär och skjuten.







## Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
9 L	60 min	51.21	8.89	1.051	1.011	5.21
			<b>Resultat</b>	1.051	1.011	

## Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
<a href="#">American Pale Ale</a>	10 A	1.045 - 1.06	1.01 - 1.015	30 - 45	5 - 14	0 - 0	4.5 - 6.2 %

## Jäsningssbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Light	1 kg	66.67
Pale Ale	125 g	8.33
Rye	250 g	16.67
CaraBohemian	125 g	8.33

## Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Mosaic	3 g	0 min	First Wort	Pellet	12.5
Waimea	3 g	0 min	First Wort	Pellet	18.1
Cascade	4 g	20 min	Boil	Pellet	7
Mosaic	4 g	20 min	Boil	Pellet	12.5
Amarillo	5 g	5 min	Boil	Pellet	8.6
Cascade	5 g	5 min	Boil	Pellet	7
Mosaic	5 g	5 min	Boil	Pellet	12.5
Amarillo	5 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	8.6
Citra	5 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	11
Mosaic	5 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.5
Waimea	5 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	18.1

## Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Irish Moss	5 g	15 min	Boil	Fining
Lactic Acid	1 g	15 min	Mash	Water Agent
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
	51°C	10 min
	69°C	20 min
Mash-out	76°C	15 min

## Jäsning

Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

## Anteckningar

<http://byo.com/aging/item/326-brewing-with-rye-tips-from-the-pros>

## Ladda ner

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

---

# #01 Fatu Krey IPA

Köksbryggeriets första öl bryggd och satt på jäsning!

Kommer bli en trevlig IPA med lätt smak av grapefrukt.



## Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
9 L	60 min	66.87	10.97	1.057	1.01	6.17
			<b>Resultat</b>	1.057	1.01	

## Ölstilsdetaljer

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

## Jäsningssbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Light	1 kg	57.14
Pale Ale	300 g	17.14
CaraBohemian	150 g	8.57
Flaked Oats	100 g	5.71
Melanoidin	100 g	5.71
CaraHell	100 g	5.71

## Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Chinook	10 g	0 min	First Wort	Pellet	13
Chinook	5 g	45 min	Boil	Pellet	13
Citra	5 g	20 min	Boil	Pellet	13.5
Mosaic	5 g	5 min	Boil	Pellet	12.5
Mosaic	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.5
Citra	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	13.5
Chinook	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	13

## Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Protafloc	0.5 g	15 min	Boil	Fining
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
	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.](#)