

#52 Constant Vigilance

Linnea blev riktigt avis på att jag gjort en costimized öl till syrran, så jag erbjöd mig brygga hennes favoritöl. Vi kom fram till att det var en Bombardier, vilket är en ESB. ESB har jag gjort förr, men denna har mer russintoner, lite belgisk nästan. Så jag justerade receptet lite, bytte engelsk malt mot belgisk. Får se vad det blir.

Linneas favorituttryck i Harry Potter är **CONSTANT VIGILANCE**. Karaktären som myntat uttrycket är Mad-Eye Moody – en jäkligt bitter en som alltid dricker ur sin hipflask. Han är **extra special bitter**. Dessutom är CONSTANT VIGILANCE Harneskens familjemotto.

Självklart även denna syresatt med EAN45.

Finns på [Untappd!](#)



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	75 min	52.95	17.63	1.056	1.016	5.33
			Resultat	1.056	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 %

Jäsningsbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Extra Light	1 kg	48.78
Special B	300 g	14.63
Pale Ale	200 g	9.76
CaraBelge	300 g	14.63
Caramel / Crystal 10L	200 g	9.76
Flaked Oats	50 g	2.44

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Challenger	6 g	0 min	First Wort	Pellet	7.3
Northdown	3 g	0 min	First Wort	Pellet	7
Perle	8 g	60 min	Boil	Pellet	8
East Kent Goldings	6 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

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Fuggles	10 g	10 dagar	Dry Hop	Pellet	4.5
Challenger	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	7.3
Citra	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.8

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
CaCO3	1.5 g	0 min	Mash	Water Agent
CaSO4	1 g	0 min	Mash	Water Agent
NaCl	0.5 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
Klassik Ale Yeast WLP033	White Labs	70%	18.89°C - 21.11°C

Mäskning

Steg	Temperatur	Tid
	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

Ladda ner

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





#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.](#)



#44 Hot diggety dog

Lagom till våren kommer denna nya batch av lättöl. Nu 20 liter som kommer tappas på både flaskor och partyfat. Perfekt att ha för att svalkas sig i vårsolen.

Mina lättöl följer som vanligt temat från The Middleman. Nästa barnvänlig svordom blir då **"Hot diggety dog!"**

Syresatt med dykluft, EAN21.



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
20 L	60 min	72.3	5.23	1.023	1.007	2.12
			Resultat	1.023	1.007	

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 %

Jäsningssbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Light	1 kg	64.52
Cara Pale	150 g	9.68
CaraRed	100 g	6.45
Melanoidin	100 g	6.45
Carapils	100 g	6.45
Crystal Malt 150	100 g	6.45

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Herkules	10 g	0 min	First Wort	Pellet	17
Southern Cross	10 g	0 min	First Wort	Pellet	14
Warrior	10 g	0 min	First Wort	Pellet	16
Kohatu	30 g	20 min	Boil	Pellet	6
Kohatu	15 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	6
Northdown	15 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	8.6
Styrian Goldings	15 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	5.5

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Bonaire NaCl	0.8 g	0 min	Mash	Water Agent
NaHCO3	0.1 g	0 min	Mash	Water Agent
CaSO4	1.5 g	0 min	Mash	Water Agent
Protofloc	1 g	15 min	Boil	Fining
Clarity Ferm	10 g	14 min	Primary	Fining
Ekflis bourbon	40 g	7 dagar	Primary	Spice

Jäst

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

Anteckningar

Styrian Golding / Bobek

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
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.