

#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 %

Jäsningsbara

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.](#)



#27 The Lady of Obsidian

Min favorit Undercity, nu i all grain. Och är det någon i Doctor Who som är all grain no bullshit så är det Leela, The Lady of Obsidian.

Självklart även denna syresatt med EAN38.



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	44.98	9.55	1.053	1.015	5.03
			Resultat	1.053	1.015	

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 %

Jäsningssbara

Namn	Mängd	%
Pale Ale	1.3 kg	46.86
Pilsner	660 g	23.79
Munich	314 g	11.32
Wheat Malt	300 g	10.81
Crystal Malt 150	200 g	7.21

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
perle	6 g	0 min	First Wort	Pellet	8.2
Simcoe	6 g	0 min	First Wort	Pellet	12.7
Citra	5 g	20 min	Boil	Pellet	11
Perle	5 g	20 min	Boil	Pellet	8.2
Simcoe	4 g	20 min	Boil	Pellet	12.7
Perle	4 g	5 min	Boil	Pellet	8.2
Simcoe	4 g	5 min	Boil	Pellet	12.7
Perle	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	8.2
Simcoe	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.7

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Bakpulver	2 g	0 min	Mash	Water Agent
Bonaire salt, NaCl	1.3 g	0 min	Mash	Water Agent
Kalciumkarbonat CaCO3	2.5 g	0 min	Mash	Water Agent
Kalciumsulfat CaSO4	2 g	0 min	Mash	Water Agent
Lactic Acid	5 g	0 min	Mash	Water Agent
MgSO4	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 (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

Anteckningar

Pale Ale i en korv, resten i den andra.

Ladda ner

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



#04 The Sun Makers

Ett försök att brygga en av mina favoriter, Camden Pale Ale. En engelsk ale behöver självklart ett engelskt namn, lämpligtvis då från Doctor Who.

[The Sun Makers](#) är ett avsnitt av Doctor Who där doktorn och Leela vandrar genom Camden Town Deep Tube Shelters, vilka låtsas vara på Pluto.



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
9 L	60 min	46.46	7.78	1.06	1.017	5.69
			Resultat	1.06	1.017	

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	50
Pilsner	350 g	17.5
Pale Ale	250 g	12.5
Crystal Malt 150	100 g	5
Munich Light	100 g	5
Rye	100 g	5
Wheat Malt	100 g	5

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
perle	4 g	0 min	First Wort	Pellet	8.2
Simcoe	3 g	0 min	First Wort	Pellet	12.7
Citra	2 g	20 min	Boil	Pellet	11
Perle	3 g	20 min	Boil	Pellet	8.2
Simcoe	3 g	20 min	Boil	Pellet	12.7

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Citra	6 g	5 min	Boil	Pellet	11
perle	7 g	5 min	Boil	Pellet	8.2
Simcoe	6 g	5 min	Boil	Pellet	12.7
citra	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	11
Simcoe	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.7

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 - English Ale Yeast S-04 (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.](#)