

#53 Sands of Zanzibar

Dags för en lättöl igen! Som vanligt namngiven från ett citat från The Middleman.

Självklart även denna syresatt med EAN45.

Finns på [Untappd!](#)



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	44.72	4	1.021	1.005	2.13
			Resultat	1.021	1.005	

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 %

Jäsningbara

Namn	Mängd	%
Pilsner	450 g	47.37
Pale Ale	100 g	10.53
Floor-Malted Bohemian Wheat	150 g	15.79
Munich Light	100 g	10.53
Rye	100 g	10.53
Crystal Malt 150	50 g	5.26

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
perle	5 g	0 min	First Wort	Pellet	8
Simcoe	5 g	0 min	First Wort	Pellet	12.5
Citra	3 g	20 min	Boil	Pellet	12.8
Perle	3 g	20 min	Boil	Pellet	8
Simcoe	3 g	20 min	Boil	Pellet	12.5
Citra	5 g	5 min	Boil	Pellet	12.8
Perle	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	8
Simcoe	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.5
Citra	10 g	0 min	Dry Hop	Pellet	12.8

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	2 g	0 min	Mash	Water Agent
Protofloc	0.5 g	15 min	Boil	Fining
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
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	5 min

Jäsning

Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

Ladda ner

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



#37 Commander

Your Commander is on deck!

Bägge mina Commanders blev så himla bra och populär så nu blir det en extra stor batch.



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
20 L	60 min	129.56	10.28	1.083	1.014	9.01
			Resultat	1.083	1.014	

Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
Double IPA	22 A	1.065 - 1.085	1.008 - 1.018	60 - 120	6 - 14	0 - 0	7.5 - 10 %

Jäsningsbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Extra Light	4 kg	76.92
Pale Ale	400 g	7.69
Crystal Malt 150	200 g	3.85
CaraBohemian	200 g	3.85
CaraHell	200 g	3.85
Flaked Oats	200 g	3.85

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Columbus/Tomahawk	20 g	0 min	First Wort	Pellet	14.9
Centennial	16 g	20 min	Boil	Pellet	8.5
Columbus/Tomahawk	16 g	20 min	Boil	Pellet	14.9
Simcoe	16 g	20 min	Boil	Pellet	12.1
Centennial	16 g	5 min	Boil	Pellet	8.5
Columbus/Tomahawk	16 g	5 min	Boil	Pellet	14.9

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Simcoe	16 g	5 min	Boil	Pellet	12.1
Amarillo	20 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	8.8
Centennial	20 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	8.5
Columbus/Tomahawk	20 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	14.9
Simcoe	20 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.1

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
CaCO3	1.5 g	0 min	Mash	Water Agent
CaSO4	2 g	0 min	Mash	Water Agent
Lactic Acid	1 g	0 min	Mash	Water Agent
NaCl	1 g	0 min	Mash	Water Agent
Protafloc	1 g	15 min	Boil	Fining
Clarity Ferm	10 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	20 min
	50°C	5 min
	58°C	30 min
	64°C	20 min
	70°C	20 min

Steg	Temperatur	Tid
	77°C	15 min

Jäsning

Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

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 %

Jäsningensbara

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.](#)



#21 Commander Taggert

Plockade receptet från Brewdogs receptsamling. Kände att detta också blir ett Galaxy Quest tema. Dubbelt av allt är ju självklart kaptenen, "Your commander is on deck!".
Peter Peter Peter Peter Peter
Quincy Quincy Quincy Quincy Quincy Taggert Taggert JASON NESMITH!

Självklart även denna syresatt med EAN38.



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	124.8	11.32	1.083	1.014	9.01
			Resultat	1.083	1.014	

Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
Double IPA	22 A	1.065 - 1.085	1.008 - 1.018	60 - 120	6 - 14	0 - 0	7.5 - 10 %

Jäsningsbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Light	2 kg	76.92
Pale Ale	200 g	7.69
Crystal Malt 150	100 g	3.85
CaraBohemian	100 g	3.85
CaraHell	100 g	3.85
Flaked Oats	100 g	3.85

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Columbus/Tomahawk	12 g	0 min	First Wort	Pellet	14.9
Centennial	6 g	20 min	Boil	Pellet	8.5
Columbus/Tomahawk	6 g	20 min	Boil	Pellet	14.9
Simcoe	6 g	20 min	Boil	Pellet	12.1
Centennial	6 g	5 min	Boil	Pellet	8.5
Columbus/Tomahawk	6 g	5 min	Boil	Pellet	14.9

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Simcoe	6 g	5 min	Boil	Pellet	12.1
Amarillo	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	8.8
Centennial	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	8.5
Columbus/Tomahawk	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	14.9
Simcoe	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.1

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Protafloc	1 g	15 min	Boil	Fining
Clarity Ferm	5 g	14 dagar	Primary	Fining
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

Jäst

Namn	Lab	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=BZDTY6X>

Based on the recepie for Brewdogs Hardcore IPA.

Ladda ner

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



Commander Taggart has saved us!

<https://www.youtube.com/watch?v=PQnYkQHDLU>

#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 %

Jäsningbara

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
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.](#)