

#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 % |

Jäsningsbara

| 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 |

| Namn | Mängd | Tid | Använd | Typ |
|----------------|-------|---------|---------|-------------|
| 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.](#)