

#71 Sweet Molly Brown

Som alla mina lättöl och nu även folköl kommer även denna få ett citat från The Middleman; Sweet Molly Brown, något som The Middleman ibland säger istället för en svordom.

Självklart även denna syresatt med EAN45.

Finns på [Untappd!](#)



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	49.31	9.77	1.033	1.008	3.37
			Resultat	1.033	1.008	

Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
American Pale Ale	18 B	1.045 - 1.06	1.01 - 1.015	30 - 50	5 - 10	0 - 0	4.5 - 6.2 %

Jäsningsbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Extra Light	500 g	40.65
Melanoidin	150 g	12.2
Crystal Malt 300	100 g	8.13
Pale Ale	200 g	16.26
Wheat Malt	100 g	8.13
Munich Light	80 g	6.5
CaraHell	100 g	8.13

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Summit	4 g	0 min	First Wort	Pellet	17.7
Athanum	18 g	20 min	Boil	Pellet	3.8
Belma	18 g	5 min	Boil	Pellet	11
Barbe Rouge	25 g	0 min	Dry Hop	Pellet	10

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Chalk	1 g	60 min	Mash	Water Agent
Gypsum	2 g	60 min	Mash	Water Agent
Bonaire salt, NaCl	1 g	0 min	Mash	Water Agent
Protofloc	0.5 g	15 min	Boil	Fining
Jästnäring	1 g	10 min	Boil	Other
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
	58°C	30 min
	64°C	20 min
	70°C	20 min
Mash out	77°C	10 min

Jäsning

Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

Anteckningar

Den vanliga blandningen:

1 gr CaSO₄

0.5 gr NaCl

1 gr CaCO₃

Ladda ner

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

#72 GrImPA

Fick ett all grain kit för 25 liter IPA av min kollega Tobbe. Asså, 7 kg malt. Hur sjutton brygger jag det i mina 17 liters kastruller och sous vide.

Det blev en del logistikplanerande med två 17 liters kastruller med 12 L i varje. Mäska första hälften först. När mäsningen klar och koket starta, lyft över Anovan till andra kastrullen. Gick hyfsat tills jag kom till Whirlpoolen då Anovan från kastrull 2 inte var klar än. Blev lite halvdan whirlpool på första kastrullen med väl bra på andra. Sen kylde bägge och blandades i hinken.

Finns självklart på [Untappd](#)



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
25 L	60 min	64.67	8.45	1.06	1.016	5.82
			Resultat	1.06	1.016	

Ölstilsdetaljer

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

Jäsningbara

Namn	Mängd	%
Pale Ale	6 kg	85.71
Amber	500 g	7.14
Wheat	400 g	5.71
Biscuit	100 g	1.43

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Southern Promise	20 g	60 min	Boil	Pellet	10
Southern Passion	50 g	10 min	Boil	Pellet	11
Southern passion	100 g	20 min	Aroma	Pellet	11

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Baking Soda	3 g	0 min	Mash	Water Agent
Chalk	4 g	0 min	Mash	Water Agent

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Epsom Salt	1.5 g	0 min	Mash	Water Agent
Lactic acid	9 g	0 min	Mash	Water Agent
Magnesium Chloride	1 g	0 min	Mash	Water Agent
Protofloc	2.5 g	15 min	Boil	Water Agent
Jästnäring	2.5 g	10 min	Boil	Water Agent
Clarity Ferm	10 g	14 dagar	Primary	Other

Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
American West Coast Yeast BRY-97 (BRY-97)	Danstar	72%	16.67°C - 23.89°C

Mäskning

Steg	Temperatur	Tid
	66°C	60 min

Jäsning

Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

Ladda ner

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

