

#40 Collaboration 1B

Collaboration med Gökenöl. Vi brygger 15L var och blandar ihop i Gökenöls Mackmyrafat. Använder jästnäring, vilket gör att ölen jäser klart på rekordtid. Tyvärr är nitroxen slut, så det blev syresättning med vanlig dykluft.



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
15 L	60 min	33.57	24.52	1.09	1.021	9.06
Resultat				1.09	1.021	

Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
Belgian Dark Strong Ale	18 E	1.075 - 1.11	1.01 - 1.024	20 - 35	12 - 22	0 - 0	8 - 11 %

Jäsningsbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Extra Light	3 kg	66.82
Special B	700 g	15.59
Abbey Malt	250 g	5.57
CaraBelge	200 g	4.45
Carapils	150 g	3.34
Pilsner	150 g	3.34
Belgian Candi Sugar - Dark (275L)	40 g	0.89

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Spalter Select	16 g	0 min	First Wort	Pellet	5
Hersbrucker	15 g	30 min	Boil	Pellet	3
Saaz	24 g	15 min	Boil	Pellet	3.5

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Baking Soda	4 g	0 min	Mash	Water Agent
CaCO3	4 g	0 min	Mash	Water Agent
CaCO4	1 g	0 min	Mash	Water Agent
Lactic Acid	4 g	0 min	Mash	Water Agent

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
NaCl	1 g	0 min	Mash	Water Agent
Protofloc	1 g	15 min	Boil	Fining

Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
Safbrew - Abbaye Yeast (Abbaye)	Fermentis / Safale	82%	12.22°C - 25°C
WLP648		0%	0°C - 0°C

Mäskning

Steg	Temperatur	Tid
	70°C	40 min
	76°C	15 min

Jäsning

Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

Anteckningar

Whisky-infused in 30L Mackmyra Ambassador oak barrel

Ladda ner

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

#23 De volgende halte Mechelen

Nästa försök till att göra en Carolus Classic. Med Belgomalt och mindre socker, och annan humle.

Självklart även denna syresatt med EAN38.



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	32.55	31.04	1.091	1.021	9.09
			Resultat	1.091	1.021	

Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
Belgian Dark Strong Ale	18 E	1.075 - 1.11	1.01 - 1.024	20 - 35	12 - 22	0 - 0	8 - 11 %

Jäsningsbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Light	2 kg	62.99
Special B	500 g	15.75
Abbey Malt	200 g	6.3
CaraBelge	200 g	6.3
Pilsner	200 g	6.3
Carafa II	50 g	1.57
Belgian Candi Sugar - Dark (275L)	25 g	0.79

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Spalter Select	12 g	60 min	Boil	Pellet	5
Hersbrucker	12 g	30 min	Boil	Pellet	2.1
Saaz	15 g	15 min	Boil	Pellet	3.5

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Bonaire NaCl	1 g	0 min	Mash	Water Agent
CaCO3	3 g	0 min	Mash	Water Agent
CaSO4	1 g	0 min	Mash	Water Agent
Protofloc	0.5 g	15 min	Boil	Fining

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Lactic Acid	1 g	0 min	Mash	Water Agent

Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
Safbrew - Abbaye Yeast (Abbaye)	Fermentis / Safale	82%	12.22°C - 25°C

Mäskning

Steg	Temperatur	Tid
	70°C	30 min
	78°C	15 min

Jäsning

Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

Anteckningar

<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=HRX545F>

M47 jästemperatur: 18 - 25 °C

Ladda ner

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

