

# #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
<b>Resultat</b>				1.09	1.021	

# Ölstilsdetaljer

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

## Jäsningbara

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
			<b>Resultat</b>	1.091	1.021	

# Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
<a href="#">Belgian Dark Strong Ale</a>	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.](#)

