

#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 % |

Jäsningbara

| 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.](#)

