

# #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
			<b>Resultat</b>	1.023	1.007	

# Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
<a href="#">American IPA</a>	14 B	1.056 - 1.075	1.01 - 1.018	40 - 70	6 - 15	0 - 0	5.5 - 7.5 %

## Jäsningbara

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.](#)

---

# #43 Innis & Gunnie

Dags för en ny Innis & Gunnie, då min mor Gunnie skulle fyllt 81 idag. Den här gången med ett lätt modifierat recept.

Finns på [Untappd!](#)



## Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	28.53	16.52	1.053	1.014	5.24

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
			<b>Resultat</b>	1.053	1.014	

## Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
<a href="#">Scottish Export 80/-</a>	9 C	1.04 - 1.054	1.01 - 1.016	15 - 30	9 - 17	0 - 0	3.9 - 5 %

## Jäsningbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Extra Light	1 kg	53.48
Maris Otter Pale	450 g	24.06
Crystal Malt 150	300 g	16.04
Brown	90 g	4.81
Chocolate	30 g	1.6

## Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Fuggles	15 g	60 min	Boil	Pellet	4.5
Styrian Golding / Celeia	30 g	60 min	Boil	Pellet	2.5

## Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
NaCl	1 g	0 min	Mash	Water Agent
CaCO3	2 g	0 min	Mash	Water Agent
CaSO4	1 g	0 min	Mash	Water Agent
protofloc	0.5 g	15 min	Boil	Fining
Vaniljstång	7 g	5 min	Boil	Spice

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Clarity Ferm	5 g	14 min	Primary	Fining
Ekflis Bourbon	50 g	7 min	Primary	Flavor
Jästnäring	1 g	10 min	Boil	Other

## Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
Empire Ale M15 (M15)	Mangrove Jack	73%	21.11°C - 23.89°C

## Mäskning

Steg	Temperatur	Tid
	45°C	30 min
Peptidase	50°C	5 min
Proteinase	58°C	30 min
Beta-amylase	64°C	20 min
Alpha-amylase	70°C	20 min
Mash-out	77°C	5 min

## Jäsning

Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

## Anteckningar

Ett paket vaniljstänger, dvs 2 st, totalt 7 gram.  
 Ekflis i Bourbon några dagar  
 Minskat mängden priming till 30gr  
 Ökat på fler mash steg och minskat DME

## Ladda ner

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



---

## #41 Kara & Alex

Min första tripel! Har ingen aning vad detta kommer bli. Så spännande! Då min favorittripel är en D'Anvers, så kommer den självklart namnges efter mina favorit Danvers, Kara & Alex!

Då min Nitrox tillfälligt är slut blir det syresättning med EAN21.

Finns på [Untappd!](#)



## Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	28.51	4.19	1.077	1.009	8.93
			<b>Resultat</b>	1.077	1.009	

## Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
<a href="#">Belgian Tripel</a>	18 C	1.075 - 1.085	1.008 - 1.014	20 - 40	4.5 - 7	0 - 0	7.5 - 9.5 %

## Jäsningssbara



Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Extra Light	1.5 kg	60
Wheat	600 g	24
Cane Sugar	200 g	8
Flaked Oats	200 g	8

## Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Styrian Golding / Celeia	30 g	60 min	Boil	Pellet	2.5
Saaz	20 g	5 min	Boil	Pellet	3.5
Saaz	20 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	3.5

## Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
CaCO3	1 g	0 min	Mash	Water Agent
CaSO4	1 g	0 min	Mash	Water Agent
Lactic Acid	2 g	0 min	Mash	Water Agent
NaCl	1 g	0 min	Mash	Water Agent
Jästnäring	1 g	10 min	Boil	Other
Apelsinskal torkade	20 g	5 min	Boil	Spice
Koriander	10 g	5 min	Boil	Spice
Stjärnanis	1000 g	5 min	Boil	Spice
Clarity Ferm	5 g	14 dagar	Primary	Other

## Jäst

Namn	Lab	Försvagning	Temperatur
Belgian Tripel M31 (M31)	Mangrove Jack	85%	17.78°C - 27.78°C

## Mäskning

Steg	Temperatur	Tid
	45°C	30 min
	62°C	30 min
	66°C	30 min
	71°C	15 min
	77°C	5 min

## Jäsning

Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

## Anteckningar

<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=XSU3DBX>

De Volgende Halte

## Ladda ner

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



---

## #10 Innis & Gunnie

Jag har länge tänkt brygga en Skotsk Ale, en kopia av en Innins & Gunn. Då min mor, Gunnie, skulle fyllt 80 i dagarna så passar det ju perfekt att göra en Innis & Gunnie. [Vattenbehandlade](#) men borde haft mer salt, då en Skotsk Ale ska vara maltigare och inte så besk.



## Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
9 L	60 min	29.15	12.98	1.049	1.014	4.65
			<b>Resultat</b>	1.049	1.014	

## Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
<a href="#">Scottish Export 80/-</a>	9 C	1.04 - 1.054	1.01 - 1.016	15 - 30	9 - 17	0 - 0	3.9 - 5 %

## Jäsningsbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Light	1 kg	66.67
Maris Otter Pale	400 g	26.67
Chocolate Malt	50 g	3.33

Namn	Mängd	%
Crystal Malt 150	50 g	3.33

## Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Fuggles	10 g	60 min	Boil	Pellet	4.5
Styrian Goldings	13 g	60 min	Boil	Pellet	5.5

## Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Bonaire salt NaCl	0.5 g	0 min	Mash	Water Agent
CaCO3	1 g	0 min	Mash	Water Agent
CaSO4	1 g	0 min	Mash	Water Agent
Lactic acid	1 g	0 min	Mash	Water Agent
protofloc	0.5 g	15 min	Boil	Fining
Vaniljstång	7 g	5 min	Boil	Spice
Clarity Ferm	5 g	14 dagar	Primary	Fining
Ekflis Bourbon	20 g	7 dagar	Primary	Flavor

## Jäst

Namn	Lab	Försvagning	Temperatur
Empire Ale M15 (M15)	Mangrove Jack	73%	21.11°C - 23.89°C

## Mäskning

Steg	Temperatur	Tid
head	50°C	15 min
	68°C	35 min
mash out	77°C	10 min

# Jäsning

Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

## Anteckningar

Ett paket vaniljstänger, dvs 2 st, totalt 7 gram.

## Ladda ner

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

**Mash Report:** ?

**Mash pH \*: 5.19**

Mash thickness: 11.67 l/kg  
pH Delta from Water: -0.10

effective water residual alkalinity: 57.63 ppm as CaCO<sub>3</sub>  
effective strength of weak acids: 72.70 ppm as CaCO<sub>3</sub>  
\* mash prediction is for mash sample cooled to 25 C / 77 F

**Overall Water Report:** ?

Ca <sup>+2</sup>	Mg <sup>+2</sup>	Na <sup>+</sup>	Cl <sup>-</sup>	SO <sub>4</sub> <sup>-2</sup>	Alkalinity	Residual Alkalinity
mg/l	mg/l	mg/l	mg/l	mg/l	ppm as CaCO <sub>3</sub>	ppm as CaCO <sub>3</sub>
91.9	4.2	39.1	57.3	120.7	75.1	7.1
★ <i>normal</i>	★ <i>normal</i>	★ <i>normal</i>	★ <i>normal</i>	★ <i>normal</i>	Range Check	

SO<sub>4</sub><sup>-2</sup>/Cl<sup>-</sup> ratio: 2.1 More Bitter  
Total lactic acid as equivalent acidulated malt in grist: 5.3 %

