

#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
			Resultat	1.023	1.007	

Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
American IPA	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-%
			Resultat	1.053	1.014	

Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
Scottish Export 80/-	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
			Resultat	1.077	1.009	

Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
Belgian Tripel	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 Innis & 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
			Resultat	1.049	1.014	

Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
Scottish Export 80/-	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	Labb	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 CaCO₃
effective strength of weak acids: 72.70 ppm as CaCO₃
* mash prediction is for mash sample cooled to 25 C / 77 F

Overall Water Report: ?

Ca ⁺²	Mg ⁺²	Na ⁺	Cl ⁻	SO ₄ ⁻²	Alkalinity	Residual Alkalinity
mg/l	mg/l	mg/l	mg/l	mg/l	ppm as CaCO ₃	ppm as CaCO ₃
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	

SO₄⁻²/Cl⁻ ratio: 2.1 More Bitter
Total lactic acid as equivalent acidulated malt in grist: 5.3 %

