

# #74 Hawks of the Luftwaffe

Dags för en lättöl igen! Back to basic med en råglättis. Som vanligt namngiven från ett citat från The Middleman.

Självklart även denna syresatt med EAN45.

Finns på [Untappd!](#)



## Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	68.36	11.13	1.025	1.008	2.24
			<b>Resultat</b>	1.025	1.008	

## Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
<a href="#">American Pale Ale</a>	18 B	1.045 - 1.06	1.01 - 1.015	30 - 50	5 - 10	0 - 0	4.5 - 6.2 %

## Jäsningsbara

Namn	Mängd	%
Carapils	500 g	41.67
Rye	200 g	16.67
CaraAroma	150 g	12.5
Munich Light	150 g	12.5
Organic Extra Pale Malt	200 g	16.67

## Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Kohatu	3 g	60 min	Boil	Pellet	7.2
Waimea	3 g	60 min	Boil	Pellet	16.5
Azacca	3 g	20 min	Boil	Pellet	11.7
Barbe Rouge	3 g	20 min	Boil	Pellet	10
Belma	3 g	20 min	Boil	Pellet	11
Jester	3 g	20 min	Boil	Pellet	7
Kohatu	22 g	20 min	Aroma	Pellet	7.2

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Lemondrop	15 g	20 min	Aroma	Pellet	4.8

## Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Chalk	0.5 g	0 min	Mash	Water Agent
Gypsum	1.2 g	0 min	Mash	Water Agent
Lactic acid	1 g	0 min	Mash	Water Agent
Table Salt	0.8 g	0 min	Mash	Water Agent
Protofloc	1 g	15 min	Boil	Fining
Jästnäring	1 g	10 min	Boil	Other
Clarity Ferm	5 g	14 dagar	Primary	Fining

## Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
Pacific Ale Yeast WLP041	White Labs	68%	18.33°C - 20°C

## Mäskning

Steg	Temperatur	Tid
	58°C	15 min
	68°C	30 min
Mash out	78°C	10 min

## Jäsning

Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

## Ladda ner

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



---

## #50 Hot Tub High School

Då min första Lucifer blev lite misslyckad bestämde jag mig nu för att göra en plain vanilla, och vilken är mer plain vanilla än Chloe Decker. I samma anda som i resten av Luciferserien är även denna rejält humlad!

Detective Cloe Decker från min favoritserie Lucifer medverkade i lågbudgetfilmen ["Hot Tub High School"](#).

Finns på [Untappd!](#)



## Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	263.81	32.11	1.094	1.017	10.08
			<b>Resultat</b>	1.094	1.017	

## Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
<a href="#">Russian Imperial Stout</a>	13 F	1.075 - 1.115	1.018 - 1.03	50 - 90	30 - 40	0 - 0	8 - 12 %

## Jäsningbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Extra Light	2 kg	62.89
CaraBohemian	250 g	7.86
Rye	250 g	7.86

Namn	Mängd	%
Caramel / Crystal 10L	200 g	6.29
Biscuit	200 g	6.29
Roasted Barley	100 g	3.14
CaraHell	100 g	3.14
Carafa III	80 g	2.52

## Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Cascade	15 g	0 min	First Wort	Pellet	6.9
El Dorado	15 g	0 min	First Wort	Pellet	14.2
Warrior	15 g	0 min	First Wort	Pellet	19
Dr. Rudi	15 g	60 min	Boil	Pellet	12.6
El Dorado	15 g	20 min	Boil	Pellet	14.2
Waimea	15 g	20 min	Boil	Pellet	16.5
Barbe Rouge	20 g	5 min	Boil	Pellet	10
Cascade	20 g	5 min	Boil	Pellet	6.9
Cascade	25 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	6.9
El Dorado	25 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	14.2

## Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
CaCO3	1 g	0 min	Mash	Water Agent
CaSO4	1 g	0 min	Mash	Water Agent
NaCl	0.5 g	0 min	Mash	Water Agent
Protofloc	1 g	15 min	Boil	Fining
Jästnäring	1 g	10 min	Boil	Other
Kardemumma korn	10 g	5 min	Boil	Spice
Clarity Ferm	5 g	14 dagar	Primary	Fining

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Ekflis Bourbon	10 g	7 dagar	Primary	Flavor
Vaniljstång	14 g	5 min	Boil	Spice

## Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
New World Strong Ale M42 (M42)	Mangrove Jack	80%	16.11°C - 22.22°C

## Mäskning

Steg	Temperatur	Tid
Beta-glucanase	45°C	15 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

## Ladda ner

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

---

# #47 Dominar Rygel

En vidareutveckling av min Barley Wine. La till den Biscuit malt jag fick på Zythos (plus en hel del av den jag hade hemma).

Självklart även denna syresatt med EAN45.

Finns på [Untappd!](#)



## Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	168.94	28.22	1.105	1.02	11.11
			<b>Resultat</b>	1.105	1.02	



# Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
<a href="#">American Barleywine</a>	19 C	1.08 - 1.12	1.016 - 1.03	50 - 120	10 - 19	0 - 0	8 - 12 %

## Jäsningbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Extra Light	2 kg	54.32
Special B	500 g	13.58
CaraBelge	500 g	13.58
Abbey Malt	220 g	5.98
Biscuit	200 g	5.43
Crystal Malt 150	162 g	4.4
Honey	100 g	2.72

## Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Waimea	15 g	0 min	First Wort	Pellet	16.5
Warrior	15 g	60 min	Boil	Pellet	16
Galaxy	15 g	20 min	Boil	Pellet	14.7
Citra	20 g	5 min	Boil	Pellet	12.8
Ella	20 g	5 min	Boil	Pellet	14.7
Citra	15 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.8
Galaxy	15 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	14.7
Waimea	15 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	16.5

## Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Bakpulver	1 g	0 min	Mash	Water Agent
CaCO3	2 g	0 min	Mash	Water Agent
CaSO4	1 g	0 min	Mash	Water Agent
NaCl	0.5 g	0 min	Mash	Water Agent
Protofloc	1 g	15 min	Boil	Fining
Jästnäring	1 g	10 min	Boil	Other
Clarity Ferm	5 g	14 dagar	Primary	Fining
Ekflis Bourbon	10 g	7 dagar	Primary	Flavor

## Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
US West Coast Yeast M44 (M44)	Mangrove Jack	78%	15°C - 23.33°C

## Mäskning

Steg	Temperatur	Tid
	58°C	30 min
	64°C	20 min
	70°C	20 min
	77°C	15 min

## Jäsning

Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

## Ladda ner

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

## Dominar Rygel XVI



---

## #39 Gojira

Min första tribute till Brewdogs Tokyo hette Godzilla. Denna blev inte som jag tänkt, så nu försöker vi igen, med en Gojira. Då White labs Super High Gravity Ale Yeast WLP099 misslyckades, testar jag nu med Imperial Yeast – A10 Darkness plus extra jästnäring. Klämde till med en vaniljstång och lite torkad chili också, bafatt!

Självklart även denna syresatt med EAN38.



## Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	173.9	50	1.143	1.036	14.01
			<b>Resultat</b>	1.143	1.036	

## Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
<a href="#">Russian Imperial Stout</a>	13 F	1.075 - 1.115	1.018 - 1.03	50 - 90	30 - 40	0 - 0	8 - 12 %

## Jäsningssbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Extra Light	3 kg	60.61
Roasted Barley	400 g	8.08
Rye	350 g	7.07
Crystal Malt 150	250 g	5.05
CaraBelge	250 g	5.05
CaraHell	250 g	5.05
Chocolate	250 g	5.05
Cane Sugar	200 g	4.04

## Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Chinook	15 g	0 min	First Wort	Pellet	12.7
Waimea	16 g	0 min	First Wort	Pellet	14.8
Citra	10 g	20 min	Boil	Pellet	12.8
Waimea	12 g	20 min	Boil	Pellet	14.8
Eureka	10 g	20 min	Boil	Pellet	17.2
Citra	10 g	5 min	Boil	Pellet	12.8
Waimea	12 g	5 min	Boil	Pellet	14.8
Eureka	10 g	5 min	Boil	Pellet	17.2
Waimea	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	16.5
Eureka	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	17.2
Chinook	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.7
Citra	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.8

## Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Bakpulver	2 g	0 min	Mash	Water Agent
CaCO3	2.1 g	0 min	Mash	Water Agent

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
CaSO <sub>4</sub>	1 g	0 min	Mash	Water Agent
MgSO <sub>4</sub>	1.2 g	0 min	Mash	Water Agent
NaCl	0.7 g	0 min	Mash	Water Agent
Protofloc	0.5 g	15 min	Boil	Fining
Torkad chili	10 g	5 min	Boil	Flavor
Tranbär	10 g	5 min	Boil	Flavor
Clarity Ferm	5 g	14 dagar	Primary	Fining
Ekflis bourbon	10 g	7 dagar	Primary	Flavor

## Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
A10 Darkness (A10 Darkness)	Imperial Yeast	71%	16.67°C - 22.22°C

## Mäskning

Steg	Temperatur	Tid
	45°C	15 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

CaraRye instead of Rye

Inspirerad av Brewdogs Tokyo

## Ladda ner

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

*Gojira gojira gojira !!!*

---

## #25 Godzilla

Igen ett recept plockat från Brewdogs DIY Dog och lite anpassat efter mina smak. Brewdogs Tokyo är en riktigt grymning. Något av det starkaste man kan få utan att fuska med frysdestilering. White labs Super High Gravity Ale Yeast WLP099 ska kunna jäsa ut till ABV 25%. Får se hur denna här blir innan jag försöker mig på starkare.

Tokyo drabbas ibland av Godzilla. Något större och starkare än Godzilla är svårt att hitta.

Självklart även denna syresatt med EAN38.



## Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
9 L	60 min	209.7	50	1.146	1.018	16.88
			<b>Resultat</b>	1.146	1.018	

## Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
<a href="#">Russian Imperial Stout</a>	13 F	1.075 - 1.115	1.018 - 1.03	50 - 90	30 - 40	0 - 0	8 - 12 %

## Jäsningssbara



Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Light	1.816 kg	40.21
Dry Malt Extract - Extra Light	1 kg	22.14
Roasted Barley	250 g	5.54
Crystal Malt 150	250 g	5.54
CaraBelge	250 g	5.54
CaraBohemian	250 g	5.54
CaraHell	250 g	5.54
Chocolate	250 g	5.54
Cane Sugar	200 g	4.43

## Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Chinook	20 g	0 min	First Wort	Pellet	12.7
Waimea	20 g	0 min	First Wort	Pellet	17.5
Citra	10 g	20 min	Boil	Pellet	12.4
Waimea	10 g	20 min	Boil	Pellet	17.5
Eureka	10 g	20 min	Boil	Pellet	17.2
Citra	10 g	5 min	Boil	Pellet	12.4
Waimea	10 g	5 min	Boil	Pellet	17.5
Eureka	10 g	5 min	Boil	Pellet	17.2
Waimea	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	17.5
Eureka	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	17.2
Chinook	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.7
Citra	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.4

## Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Protofloc	0.5 g	15 min	Boil	Fining

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Tranbär	10 g	5 min	Boil	Flavor
Clarity Ferm	5 g	14 dagar	Primary	Fining
Ekflis bourbon	10 g	7 dagar	Primary	Flavor
CaSO4	1 g	0 min	Mash	Water Agent
MgSO4	1.2 g	0 min	Mash	Water Agent
NaCl	0.7 g	0 min	Mash	Water Agent
CaCO3	2.1 g	0 min	Mash	Water Agent
Bakpulver	2 g	0 min	Mash	Water Agent

## Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
Super High Gravity Ale Yeast WLP099 (WLP099)	White Labs	85%	18.33°C - 20.56°C

## Mäskning

Steg	Temperatur	Tid
	45°C	15 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

<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=665G15B>

Drymalt - Pale Ale CBW 4 påsar

Inspirerad av Brewdogs Tokyo

## Ladda ner

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

*Gojira gojira gojira !!!*

---

## #24 Mak'tar stealth haze

Barleywines brukar av tradition ha ett coolt namn från Galaxy Quest. En stort glas riktigt stark barleywine kan ge en känsla av Mak'tar stealth haze.

Självklart även denna syresatt med EAN38.



## Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	129.21	10.43	1.092	1.015	10.08
			<b>Resultat</b>	1.092	1.015	

## Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
<a href="#">American Barleywine</a>	19 C	1.08 - 1.12	1.016 - 1.03	50 - 120	10 - 19	0 - 0	8 - 12 %

## Jäsningssbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Extra Light	2 kg	66.67
Abbey Malt	300 g	10
CaraBelge	300 g	10
Pilsner	200 g	6.67
Honey	100 g	3.33
Crystal Malt 150	100 g	3.33

## Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Waimea	10 g	0 min	First Wort	Pellet	17.5
Warrior	10 g	60 min	Boil	Pellet	16
Galaxy	10 g	20 min	Boil	Pellet	14.7
Citra	20 g	5 min	Boil	Pellet	13.5
Waimea	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	17.5
Galaxy	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	14.7
Citra	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	13.5
Citra	28 g	2 dagar	Dry Hop	Pellet	13.5

## Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
CaCO3	1 g	0 min	Mash	Water Agent
CaSO4	1 g	0 min	Mash	Water Agent
Lactic Acid	1 g	0 min	Mash	Water Agent
NaCl	0.5 g	0 min	Mash	Water Agent
Protofloc	1 g	15 min	Boil	Fining
Clarity Ferm	5 g	14 dagar	Primary	Fining
Ekflis Bourbon	10 g	7 dagar	Primary	Flavor

# Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
Safale - American Ale Yeast US-05 (US-05)	Fermentis / Safale	81%	12.22°C - 25°C

# Mäskning

Steg	Temperatur	Tid
	45°C	15 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

<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=RS1CZ1X>

# Ladda ner

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

# Mak'tar

The **Mak'Tar** are a humanoid species native to the planet Tev'Meck. The Mak'Tar practice a move called a **Stealth Haze**, which helps them remain undetected when performed

correctly. The Thermian Quellek devoted himself to the Code of Mak'Tar and lived his life by their culture and philosophy.



---

## #15 Megropolis One

Den här gången blir det en kombination av mina två favoriter, min SkogsIPA och min Camden klon. Det blir alltså en Camden Forrest.

Fortfarande i serien Dr Who, (egentligen serien The Sun Makers), så det blir Megropolis One, vilket är staden på Pluto där The Gatherer styr.



## Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
9 L	60 min	54.86	7.79	1.058	1.016	5.49
			<b>Resultat</b>	1.058	1.016	

## Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
<a href="#">American Pale Ale</a>	10 A	1.045 - 1.06	1.01 - 1.015	30 - 45	5 - 14	0 - 0	4.5 - 6.2 %

## Jäsningsbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Light	1 kg	52.63
Pilsner	250 g	13.16
Pale Ale	200 g	10.53



Namn	Mängd	%
Munich Light	150 g	7.89
Rye	100 g	5.26
Wheat Malt	100 g	5.26
Crystal Malt 150	100 g	5.26

## Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Pacific Gem	3 g	0 min	First Wort	Pellet	15.4
Super Alpha	3 g	60 min	Boil	Pellet	13
Eureka	3 g	20 min	Boil	Pellet	18
Waimea	3 g	20 min	Boil	Pellet	13
Kohatu	3 g	5 min	Boil	Pellet	6
Pacific Gem	3 g	5 min	Boil	Pellet	15.4
Kohatu	7 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	6
Northdown	7 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	8.6
Aramis	7 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	8

## Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Bonaire salt, NaCl	0.5 g	0 min	Mash	Water Agent
Kalciumkarbonat CaCO3	1 g	0 min	Mash	Water Agent
Kalciumsulfat 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
Clarity Ferm	5 g	14 min	Primary	Fining

# Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
Safale - English Ale Yeast S-04	Fermentis / Safale	75%	12.22°C - 25°C

# Mäskning

Steg	Temperatur	Tid
	51°C	10 min
	69°C	20 min
Mash-out	76°C	15 min

# Jäsning

Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

# Ladda ner

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

## Mash Report:



**Mash pH \*:** 5.51

**Mash thickness:** 7.00 l/kg

**pH Delta from Water:** -0.09

**effective water residual alkalinity:** 53.93 ppm as CaCO<sub>3</sub>

**effective strength of weak acids:** 74.46 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
normal	normal	normal	normal	normal	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:** 3.2 %



Doktorn och Leela i Megropolis One, på Pluto.

---

## #03 Spectre of the gun

Lite julbryggning. En APA med råg. En lite humlespeedad version av [Gökenöls RyePA](#).

StarDate: 4385. Spectre of the gun

Avsnitt: 56

Kirk & Co landar på planeten Melkot trots varning och straffas genom att skickas till en modell av Tombstone 1881 till slaget vid OK-Corall som Wyatt Earps fiender. (Som enligt historien dör i slaget). Kirk, Spock, Bones,



Checkov och Scotty. Chekov blir kär och skjuten.



## Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
9 L	60 min	51.21	8.89	1.051	1.011	5.21
			<b>Resultat</b>	1.051	1.011	

## Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
<a href="#">American Pale Ale</a>	10 A	1.045 - 1.06	1.01 - 1.015	30 - 45	5 - 14	0 - 0	4.5 - 6.2 %

## Jäsningsbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Light	1 kg	66.67
Pale Ale	125 g	8.33
Rye	250 g	16.67
CaraBohemian	125 g	8.33

## Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Mosaic	3 g	0 min	First Wort	Pellet	12.5
Waimea	3 g	0 min	First Wort	Pellet	18.1
Cascade	4 g	20 min	Boil	Pellet	7
Mosaic	4 g	20 min	Boil	Pellet	12.5
Amarillo	5 g	5 min	Boil	Pellet	8.6
Cascade	5 g	5 min	Boil	Pellet	7
Mosaic	5 g	5 min	Boil	Pellet	12.5
Amarillo	5 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	8.6
Citra	5 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	11
Mosaic	5 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	12.5
Waimea	5 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	18.1

## Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Irish Moss	5 g	15 min	Boil	Fining
Lactic Acid	1 g	15 min	Mash	Water Agent
Clarity Ferm	5 g	14 dagar	Primary	Fining

# Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
Safale - American Ale Yeast US-05 (US-05)	Fermentis / Safale	81%	12.22°C - 25°C

# Mäskning

Steg	Temperatur	Tid
	51°C	10 min
	69°C	20 min
Mash-out	76°C	15 min

# Jäsning

Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

# Anteckningar

<http://byo.com/aging/item/326-brewing-with-rye-tips-from-the-pros>

# Ladda ner

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