

#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
			Resultat	1.094	1.017	

Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
Russian Imperial Stout	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
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
CaCO ₃	1 g	0 min	Mash	Water Agent
CaSO ₄	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
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
			Resultat	1.105	1.02	

Ölstilsdetaljer

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

Jäsningsbara

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

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
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



#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 %

Jäsningsbara

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
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.](#)

#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
			Resultat	1.092	1.015	

Ölstilsdetaljer

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

Jäsningsbara

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

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
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.

