

Ölbryggningsprotokoll

plats för etikett

Ölnamn: Family Adams Black Lager

Bryggare: Henrik Lundavist

Bryggdatum: 2009-03-01

Öltyp: 2F - Schwarzbier

OG	FG	IBU	EBC
1,044-1,052	1,008-1,012	22-30	70-90

Vatten: Uppsala, Sverige pH 8 Något mjukt

Jäst: Fermentis - Saflager S-23

Antal: 1 Jästform: Torrjäst

Receptvolym (l): 10,5

Lakvolym (l): 16,1

Kokvolym (l): 14,0

BG:

OG: 1,044

FG:

Alkohol% (vol):

IBU (Tinseth): 27

BU/GU: 0,62

Färg (EBC): 88

Mäsk-pH:

Faktiskt mäskutbyte: 70%

Extrakt

	Potential	Vikt (kg)	% (vikt)	Förväntat OG
Maltextrakt ljust torkat (Munton & Fison)	1,400	1,000	68,0%	1,038
Svartmalt ekologisk (Carafa® II Special) (Weyerma)	1,267	0,200	13,6%	1,004
Pale chocolate malt (Thomas Fawcett)	1,275	0,200	13,6%	1,004
Dark crystal malt (Thomas Fawcett)	1,275	0,070	4,8%	1,001
		1,47 kg		1,047

Humle

		<u>α-syra (%)</u>	<u>Vikt (g)</u>	<u>Koktid (min)</u>	<u>IBU</u>
Hallertau Aroma (ekologisk)	Kottar	8,7	13	60	25,5
Saaz	Kottar	3,9	10	5	1,8
Riwaka		5,9	6	0	0,0
			29 g	60	27,2

Övriga tillsatser

	<u>Vikt (g)</u>	<u>Tillsatt när</u>	<u>Tid</u>
Protafloc	9,5	Kok	20 minuter

Mäskschema

Rast	<u>Vikt malt</u>	<u>Start</u>		<u>Mål</u>		<u>Att tillsätta</u>		<u>Tid (min)</u>
		<u>Volym (l)</u>	<u>Temp (°C)</u>	<u>Volym (l)</u>	<u>Temp (°C)</u>	<u>Volym (l)</u>	<u>Temp (°C)</u>	
	1,47							

Jäsning & lagring

	<u>Temp (°C)</u>	<u>Tid</u>	<u>Datum</u>
Primärjäsning	10		2009-03-01

Kolsyresättning

Priming (socker)

Tryck (bar):

Temp (°C):

Anteckningar:

Svartmalten kallmäsades i tre timmar och tillsattes i slutet av koket

Specialmalten stöptes i 65 grader i 30 minuter och sedan värdes upp till 85 grader då de togs ur och lakades med 90 gradigt vatten.

Hälften av maltextraktet tillsattes i början av koket och andra hälften när 15 minuter återstod av koket.

Torrhumlades i sekundären med 6 gram Riwaka