

Julöl

kryddad öl



Det här receptet kommer från vår medarbetare Drolle Malm. Innan Drolle kom till Humlegården bryggde han öl på Träderskogens bryggeri. Han har bryggt flera varianter av denna kryddade öl och tycker den passar fint till jul.

Recept beräknat för ca 70% totalt utbyte

Satsvolym 20 liter.

Vattenåtgång: ca 32 L

Kokvolym: ca 25 L

Densitet före kok: 1.042

Original Gravity: 1.056

Final Gravity: 1.013

IBU: ca 22

Färg: ca 29 EBC

Malt och extraktgivare (5,2 kg)

3,8 kg (73,1 %) — Maris Otter ale malt

0,4 kg (7,7 %) — Biscuit malt

0,3 kg (5,8 %) — Caramünch® 1

0,25 kg (4,8 %) — Carahell®

0,1 kg (1,9 %) — Carafa® 1 Special

0,35 kg (6,7 %) — Ljust kandsocker — tillsätts under sista 20 min av vörtkoket.

Tips: lös upp kandsockeret i lite vört under vörtkoket och tillsätt det sedan, så bränner det inte fast.

Mäskning

67 °C — 60 min

78 °C — 5 min

Koktid vörtkok 70 min

Humle och kryddor

14 g (17 IBU) — Challenger (Belgisk) (9,6 %) — Kok — 60 min

22 g (5 IBU) — Styrian Golding Celeia (3,4 %) — Kok — 15 min

2 st kanelstänger — Kok — 10 min

1 tsk muskotnöt, malen — Kok — 10 min

10 g stjärnanis — Kok — 10 min

22 g (0 IBU) — Styrian Golding Celeia (3,4 %) — Kok — 0 min

Jäst

London Ale (Wyeast 1028). Jäs i 19 - 21 °C i 14 - 20 dagar.



Mr. Malt
A world of brewing solutions