

Sats #4 - 10 apr 2021

Raspberry Sour - 3.7%

Berliner Weisse

Bryggare: Martin Smedendahl
Upphovsmakare: Hembryggeriet

Typ: Helmalt

IBU : 0 (Tinseth)
BU:GU : 0
Färg : 7 EBC
Kolsyresättning : 2.4 CO2-vol

Densitet innan kok : 1.046
Densitet efter kok : 1.051
Original Gravity : 1.039
Final Gravity : 1.011

Extraktgivare (2.2 kg)

1.1 kg - Pilsen Malt 3.5 EBC (50%)
1.1 kg - Wheat Malt 4.8 EBC (50%)
125 g - Steep - Pilsen Malt 3.5 EBC
^ För surning

Övrigt

Mäskning - 3 ml - Lactic Acid
Lakning - 2 ml - Lactic Acid
15 min - Kok - 0.5 g - Protafloc
Primär - 15 g - Licorice Root
^ Efter 4 dagars jäsning, enbart i ena halvan
Primär - 1000 g - Raspberry Purée
^ Efter 4 dagars jäsning, 500 g i vardera sats
Primär - 3 g - Salmiac
^ Efter 4 dagars jäsning, enbart i ena halvan

Jäst

1 pkt - DrYeast English Ale-1 Y02

BIAB (typ)

Satsvolym : 10 L
Kokvolym : 11 L
Volym efter kok : 10 L
Påfyllning i jäsk.: 2.9 L

Mäskvatten : 5.94 L
Lakvatten : 6.27 L
Koktid : 60 min
Total vattenvolym : 12.21 L

Mäskutbyte: 68.3%

Mäskschema

High fermentability
65 °C - 60 min - Temperatur

Jässschem

Ale
20 °C - 14 dagar - Primär

Mätningar

Mäsk-pH: 3.5

Kokvolym:

Densitet innan kok: 1.000

Densitet efter kok: 1.064

Volym i kokkittel efter kok: 7

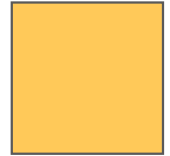
Original Gravity: 1.064

Påfyllning i jäskär1:

Volym i jäskär1: 7

Final Gravity:

Tappningsvolym:



7 EBC

Övriga anteckningar

Dags att göra sour. Hallon-sour, närmare bestämt. Jag tänker att jag delar upp satsen i två damejeanner, där i den ena hallonen får sällskap med lakrits.

Satslogg

10 april 2021 kl. 17:00	Start. 6 l varmvatten i 15-litarn
10 april 2021 kl. 17:08	15-litarn för stor för SV-staven; hällde över till 10-litarn
10 april 2021 kl. 17:18	Mäsktemp+moms 70° uppnådd
10 april 2021 kl. 17:20	Mjölksyra i. Mäskning påbörjad
10 april 2021	Bryggdatum

Sats #4 - 10 apr 2021

Satslogg	
10 april 2021 kl. 17:30	Mäskning igång
10 april 2021 kl. 18:30	Lakning påbörjad
10 april 2021 kl. 19:10	Lakning klar, uppkok till snabbkok och i med mjölksyra
10 april 2021 kl. 19:15	Snabbkok klar
10 april 2021 kl. 19:30	Nedkylt till 45-50°
10 april 2021 kl. 19:35	Satt på surning
11 april 2021 kl. 00:39	Status: Bryggning
12 april 2021 kl. 21:00	Kollade surning. Ung pH 4, så det får bli ett dygn till.
13 april 2021	Jässtart
13 april 2021 kl. 20:30	Ny koll avseende surning. pH nåstans mellan 3 och 4. Enligt recept så ska det vara 3-3,8, så let's go!
13 april 2021 kl. 21:20	Satt på kok
13 april 2021 kl. 22:05	I med Protafloc
13 april 2021 kl. 22:20	Färdigkokt
13 april 2021 kl. 22:40	Kylt till 25°. Ish.
13 april 2021 kl. 22:50	Ung 7 l i grytan. Tog OG till 64, så jag behåller de litrarna. Ingen idé att spä och hälla i socker om jag redan har bra SG.
13 april 2021 kl. 23:05	Två damejeanner med ung 3,5 l vardera satta på jäsning.
17 april 2021 kl. 15:13	Status: Jäsning
17 april 2021 kl. 23:15	3g salmiak + 15 g lakrits lagd i ena; 500 g hallonpuré i vardera.
27 april 2021	Tappningsdatum