

I sur och skur

Syrlig öl

(10 / 20 liter)



Detta receptkit ger ett friskt syrligt, lätt och piggt öl, med tydligt fruktiga toner. Smaken domineras av syrlighet och toner av stenfrukt, persika, syrligt godis och tropisk frukt. Maltsmaken ligger i bakgrunden och balanserar ölet. Jästen som ingår är Philly Sour från Lallemand. Detta är en speciell sorts jäst ur släktet Lachancea, som klarar att producera både etanol och mjölksyra under en och samma förjäsning.

Läs manualen till ditt bryggverk eller besök shop.humle.se/brygga-ol för mer detaljerade brygginstruktioner. Receptet är beräknat på en bryggeeffektivitet på ca 70 %.

Instruktioner

Steg 1 - Mäskning

- Värm vatten i ditt mäskkärl och blanda ner den krossade malten.
- Låt stå i 70 minuter vid 65 °C.
- Avlägsna maltresterna från vörten.
- För 10-litersats: sikta på att få ut ca 15 liter vört till koket, och för 20-litersats: ca 25 liter vört.

Steg 2 - Vörtkok

- Koka upp vörten och koka i 50 minuter utan lock.
- Tillsätt hälften av **Mosaic**-humlen (25 g till 10-litersats, 50 g till 20-litersats). Koka 8 minuter till.
- Tillsätt det resterande av **Mosaic**-humlen. Koka 2 minuter till.
- OBS! Citra-humlen används inte nu, den sparar du till torrhumlingen.
- (Total koktid 60 minuter)
- Kyl ner vörten så nära jästemperatur som möjligt, ca 25 °C är lagom.
- Häll över i ett rent och desinficerat jäskärl.

Steg 3 - Jäsning

- Strö torrjästen på ytan av vörten och vänta 15 minuter innan jäskärlat ruskas om lite försiktigt. Ställ jäskärlat på en mörk och lugn plats.
- Jäs i ca 2,5 veckor vid rumstemperatur eller något varmare, ca 22 - 25 °C.
- **Torrhumling:** tillsätt all **Citra** i jäskärlat 4 dagar före omtappning, Ställ gärna jäskärlat kallt sista dygnet.
- Tappa upp ölet på flaska (se Kolsyrejäsning på flaska). Använd gärna Ölgäris snygga kapsyler (säljstart slutet av maj 2022). Alternativt, tappa upp ölet på ölfat och kolsyresätt.

Ingredienser

Malt

- Weyermann® pale ale malt 73 %
- Weyermann® vetemalt 18 %
- Weyermann® Carapils® 9 %

Humle

- Mosaic (10 minuter)
- Mosaic (2 minuter)

Torrhumling (tillsätts i slutet av jäsningen)

- Citra (4 dagar)

Jäst

- Philly Sour (Lallemand)

Kolsyrejäsning på flaska

För att kolsyrejäsa på flaska kan du tillsätta en mindre mängd socker, s.k. primingsocker, vid flasktappningen.

Normal dosering är 6 - 7 gram strösocker **per liter** öl. Detta motsvarar ca 2 kryddmått strösocker per 33 cl-flaska. Sockret kan tillsättas i fast form till varje flaska, eller som sockerlag till hela batchen.

Efter tillsats av socker kapsyleras flaskorna. Efter 2 veckor i rumstemperatur har jästen konsumerat sockret och det har bildats kolsyra i flaskorna.

Bryggdata

Volym efter kok	10 eller 20 liter	Alkohol	ca 6,5 %
OG	1,058 - 1,062	Beräknad FG	1,008 - 1,012
Beska	32 IBU	Färg	10 EBC

Bryggdatum:

Uppmätt OG: _____

Uppmätt FG: _____

Uppmätt volym: _____ liter

Alkoholhalt: _____ %vol
beräknas med formeln (OG - FG) / 7,62

Tips

Värdena i receptet är teoretiska och kan variera beroende på vald bryggmetod. Utrustning som kommer i kontakt med den nerkylda vörten måste desinficeras! Fler tips och instruktioner hittar du på www.humle.se

Ölgäris Sour Ale

Sour Ale (10 / 20 liters)



This recipe was developed in cooperation with the Swedish non-profit association Ölgäris. This Sour Ale is crisp and refreshing, with a nice tang of tartness and fruity notes of peach, sour candy and tropical fruit. In this recipe kit you find the Philly Sour yeast from Lallemand. This yeast strain of the species *Lachancea* is capable of producing both ethanol and lactic acid during the same fermentation process.

Please consult the instructions of your brewing system for a more detailed brewing guide. This recipe is calculated for a brewhouse efficiency of 70 %.

Instructions Ingredients

Step 1 - Mashing

- Heat the water and add the crushed malt.
- Mash at 65 °C for 70 minutes.
- Separate the wort from the spent malt.
- For a batch of 10 l, aim for a pre-boil volume of ca 15 liters, for a batch of 20 l aim for 25 liters.

Step 2 - The Boil

- Bring the wort to a boil. Boil for 50 minutes.
- Add half the **Mosaic** hops (25 g for 10 l batch, 50 g for 20 l batch). Boil for 8 minutes more.
- Add the remaining part of the **Mosaic** hops. Boil for 2 minutes more.
- Note: Save the Citra hops for now, they won't be used until the end of fermentation.
- (Total boil time 60 minutes)
- Chill the wort to as close to fermentation temperature as possible, around 25 °C.
- Pour the wort into a clean and sanitized fermentation vessel.

Part 3 - Fermentation

- Dry yeast: Sprinkle the dry yeast on top of the cool wort. Leave for 15 minutes and then shake the fermenter to mix in the yeast.
- Ferment at ambient temperatures or slightly above (22 - 25 °C) for 2,5 weeks.
- **Dry hopping:** add all the **Citra** hops to the fermentation vessel and leave for 4 days. If possible, put the fermenter in a cold place for the last 24 H prior to bottling.
- Prime and bottle the beer and leave for 2 weeks at ambient temperature (see Bottle Conditioning beer). Or transfer the beer to a keg and force carbonate,

Malt

- Weyermann® Pale Ale malt 73 %
- Weyermann® Wheat malt 18 %
- Weyermann® Carapils® 9 %

Hops

- Mosaic (10 minutes)
- Mosaic (2 minutes)

Dry hops (added near end of fermentation)

- Citra (4 days)

Yeast

- Philly Sour (Lallemand)

Bottle Conditioning beer

You can get your beer carbonated by refermentation in the bottle, by adding a small amount of sugar at bottling ("priming" the beer). The sugar lets the yeast create CO₂, thereby carbonating the beer.

Normal dosage is 6 - 7 grams of white sugar **per liter** of beer, which equals about 2 ml of white sugar per 33 cl bottle. The sugar can be added dry to each bottle, or dissolved in water and added to the whole batch.

After 1 - 2 weeks in ambient temperature the yeast has consumed the sugar and converted it into CO₂, which builds up the pressure inside the bottle, thereby carbonating the beer.

Recipe stats

Batch volume	10 or 20 liters	ABV	6.5 %
OG	1.058 - 1.062	Est. FG	1,008 - 1,012
Bitterness	32 IBU	Colour	10 EBC

Brew date:

OG : _____

FG : _____

Measured batch volume : _____ liters

ABV : _____ %_{vol}

can be calculated by using the formula: (OG - FG) / 7,62

Comments

The stats for this recipe is theoretical, and your result may differ from this depending on brewing method and other factors. All equipment touching cooled wort must be clean and sanitized.