

Ölbryggningsprotokoll

plats för etikett

Ölnamn: best bitter
Bryggare: Jörgen Bergstedt
Bryggdatum:

Receptvolym (l): 22
Lakvolym (l): 30,3
Kokvolym (l): 25,4
BG: 1,036
OG: 1,046
FG: 1,011
Alkohol% (vol): 4,7%
IBU (Tinseth): 33
BU/GU: 0,72
Färg (SHBF-EBC): 36
Mäsk-pH:
Faktiskt mäskutbyte: 75%

Öltyp:	OG	FG	IBU	EBC
	<-1,04	1,006-1,01	10-24	40-90

Vatten: pH 8,2 Något mjukt
Jäst:
Antal: 1 Jästform: torr

3,83

Extrakt	Potential	Vikt (kg)	% (vikt)	Förväntat OG
	1,317	4,000	91,4%	1,042
	1,275	0,375	8,6%	1,003
		4,38 kg		1,046

Humle	α -syra (%)	Vikt (g)	Koktid (min)	IBU
	9,3	23,7	60	24,0
	5,5	15	30	6,9
	6,3	40	2	2,3
		79 g	60	33,3

Övriga tillsatser Vikt (g) Tillsatt när Tid

Mäskschema		Start		Mål		Att tillsätta		Tid
Rast	Vikt malt	Volym (l)	Temp (°C)	Volym (l)	Temp (°C)	Volym (l)	Temp (°C)	(min)
	4,38							

Jäsning & lagring	Temp (°C)	Tid	Datum
	20		
	20		
	10		

Kolsyresättning

Vol CO2 för öltypen: 1,3-2
Temp (°C) Volym CO2 P(bar)
22 2 1,49
Tillsatt spraymaltextrakt: 8,1 g/l

Blanda med kokt vatten:

Anteckningar: Ca 10 slog i vattnet PH 1055 5,5
1045-1050 lade i malt ph efter lagn 5,45

1g NaHCO ₃ baking soda	lakning påbörjad kring 1200	
2g CaCO ₄ gypsum	lakning avslutad ca 1300	I cirkuleri
2g CaCl ₂ Calcium clorid	100 grader 1505 men kokar inte	I cirkuleri
2g NaCl Natrium clorid	1530 bubblar lite	I cirkuleri
	1545 kokar så mycket den kan =lite	Efter lakr
ph kranvatten 8,5	1620 kok börjar	Efter lakr
pH lakvatten 8,3	1520 kok färdigt	Efter lakr
	1540 upptappning klar + jäst ditsatt	1545
	1815	1545
		1620
		Nivåefter lakning 2 cm under toppen på kok
Problem		
flottör fungerade inte		Gravitation efter primär 1016
nätagg började slå av		Gravitation fortfarande 1016 4/2

Tertmostat conrad började hoppa i temperatur när cirkulationen sattes igång

Gamla kylskåpet krånglar

Jäste inte ut ordentligt. Lade in ny jäst 5/2

Fg 1011

Verktyg och inställningar

Vikt på 10l hink:269

Inställningar	
<i>Raderas ej vid nollställning</i>	
Bryggeri:	
Köksbryggeriet	
Vatten förlorat till malt (l/kg):	1
Tempförlust av mäskekärl/h:	3
Dödotrymme i lakkärl (l):	0,5
Avdunstning vid kok (l/h):	2
Förlust i kokkärl (l):	0,5
Färgberäkning- SHBF/Moray	SHBF
Humleutbyte (%):	100%
Skillnad med humlepellets:	15%
Volymförändring av temp:	1,0416
Förväntat mäskeutbyte:	75%
Förlust till jästsediment (l):	1
Kostnad kWh:	1,2
Kostnad vatten (l):	0,03

Pris	
Malt:	53,63 kr
Humle:	48,25 kr
Jäst:	19,00 kr
Övrigt:	0,00 kr
Vatten:	0,76 kr
Energi:	4,65 kr
Totalt:	126 kr
Pris/l:	5,74 kr

**OBS: fyll endast i gråa fält.
Vita kan innehålla formler!**

Receptskalning	
Önskat volym (l):	<input type="text"/>
Skala	<input type="text"/>

Förv BG

Min BG Max BG

#VALUE! 1,035

Vattenbehandling		- beräknas på Lakvolym och (mg/l)								
	Vatten	pH	Hårdhet	Alkal.	Mg+	Na+	Ca++	Cl-	SO4--	HCO3-
1,040	Källa	8,2	31	54	0,6	1,6	24	2	17	54
	Mål									
	Förhållande %									
	HCO3	CO3								
	100	0								
	Källa:	<input type="text"/>								
	Mål:	<input type="text"/>								
	Tillsätt:	<input type="text"/> Kalciumsulfat (CaSO4*0,5H2O) <input type="text"/> Kalciumklorid (CaCl2) <input type="text"/> Magnesiumsulfat (MgSO4*7H2O) <input type="text"/> Natriumklorid <input type="text"/> Kalciumkarbonat (CaCO3) <input type="text"/> Mjölksyra (80%)								

Temperaturkorrektur av OG		
Avläst OG	Vid temp	OG (20°C)
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Nollställ gardiner	Nollställ siffror
Dessa raderar formuläret kan ångras med ctrl-z	

Export till PDF välj 'selection/markering'	Export till txt
--	-----------------

Totalt
178,77 g
5,5 dl

Temperaturkorrektur av OG
<input type="text"/>

3821
917
865
1245
794

KlassNr	Huvudklass	KlassID	Underklass
1	Ljus lager	1A	Modern ljus lager
1	Ljus lager	1B	Internationell lager
1	Ljus lager	1C	Tjeckisk/böhmisk pilsner
1	Ljus lager	1D	Tysk pilsner
1	Ljus lager	1E	Dortmunder export
1	Ljus lager	1F	Münchener helles
1	Ljus lager	1G	Amerikansk lager
1	Ljus lager	1H	Helles bock/majbock
1	Ljus lager	1I	Övriga klassiska ljusa lageröl, tex special och vollbier
2	Mörk lager	2A	Modern mörk lager
2	Mörk lager	2B	Wiener
2	Mörk lager	2C	Märtzen (traditionell oktoberfestbier)
2	Mörk lager	2D	Münchener dunkel
2	Mörk lager	2E	Mörk tjeckisk lager
2	Mörk lager	2F	Schwarzbier
2	Mörk lager	2G	Amerikansk dark lager
2	Mörk lager	2H	Traditionell bock
2	Mörk lager	2I	Dubbelbock
2	Mörk lager	2J	Övriga klassiska mörka lageröltyper
3	Light pale ale	3A	English ordinary bitter
3	Light pale ale	3B	English (best) special bitter
3	Light pale ale	3C	English pale ale
3	Light pale ale	3D	California common/steam beer
3	Light pale ale	3E	English light mild
3	Light pale ale	3F	Kölsch
4	Strong pale ale	4A	English strong bitter – ESB
4	Strong pale ale	4B	India pale ale
4	Strong pale ale	4C	Amerikansk pale ale
4	Strong pale ale	4D	Engelsk old/strong ale
5	Brown ale	5A	Brittisk brown ale
5	Brown ale	5B	Amerikansk brown ale
5	Brown ale	5C	English dark mild
5	Brown ale	5D	Altbier
5	Brown ale	5E	Scottish light ale, 60/-
5	Brown ale	5F	Scottish heavy ale, 70/-
5	Brown ale	5G	Scottish export ale, 80/-
5	Brown ale	5H	Scottish strong ale, 90/-
5	Brown ale	5I	Övriga klassiska brown ale
6	Veteöl	6A	Weizen/weissbier (sydtysk typ)
6	Veteöl	6B	Dunkelweizen
6	Veteöl	6C	Belgisk wit
6	Veteöl	6D	Amerikansk veteöl
6	Veteöl	6E	Weizenbock
6	Veteöl	6F	Övriga klassiska veteöl
7	Stout/porter	7A	Dry stout
7	Stout/porter	7B	Extra stout
7	Stout/porter	7C	Brown porter
7	Stout/porter	7D	Porter
7	Stout/porter	7E	Modern stout och porter
7	Stout/porter	7F	Oatmeal stout
7	Stout/porter	7G	Milk/sweet stout
8	Starka specialöl	8A	Barley wine
8	Starka specialöl	8B	Foreign stout
8	Starka specialöl	8C	Imperial stout
8	Starka specialöl	8D	Imperial porter
8	Starka specialöl	8E	Eisbock
8	Starka specialöl	8F	Övriga klassiska starka specialöl

9 Belgisk och fransk ale	9A	Ljus belgisk ale
9 Belgisk och fransk ale	9B	Blonde
9 Belgisk och fransk ale	9C	Tripel
9 Belgisk och fransk ale	9D	Ljus stark belgisk ale
9 Belgisk och fransk ale	9E	Brune
9 Belgisk och fransk ale	9F	Dubbel
9 Belgisk och fransk ale	9G	Mörk stark belgisk ale
9 Belgisk och fransk ale	9H	Saison
9 Belgisk och fransk ale	9I	Bière de garde
9 Belgisk och fransk ale	9J	Supersaison
9 Belgisk och fransk ale	9K	Belgiskt och franskt specialöl
10 Syrliga öl	10A	Lambic
10 Syrliga öl	10B	Geuze
10 Syrliga öl	10C	Fruktlambic
10 Syrliga öl	10D	Oud Bruin
10 Syrliga öl	10E	Berliner weisse
10 Syrliga öl	10F	Övriga klassiska syrliga öl
11 Specialöl	11A	Frukt, bär och grönsaksöl
11 Specialöl	11B	Kryddöl
11 Specialöl	11C	Modifierade öl
11 Specialöl	11D	Porter/stout special
11 Specialöl	11E	Rököl, typ Bamberg
11 Specialöl	11F	Rökbock
11 Specialöl	11G	Övrig rököl
11 Specialöl	11H	Trä och fatlagrade öl
11 Specialöl	11I	Gotlandsdricke [Haimbryggt]
11 Specialöl	11J	Svagdricka
11 Specialöl	11K	Övriga klassiska öltyper

ID-Underklass	OG-min	OG-max	FG-min	FG-max	Alko-min
1A - Modern ljus lager	1,044	1,056	1,010	1,017	4,5
1B - Internationell lager	1,044	1,050	1,010	1,016	4,5
1C - Tjeckisk/böhmisk pilsner	1,046	1,052	1,012	1,017	4,1
1D - Tysk pilsner	1,046	1,050	1,006	1,012	4,5
1E - Dortmund export	1,048	1,056	1,010	1,014	5
1F - Münchener helles	1,044	1,050	1,008	1,012	4,8
1G - Amerikansk lager	1,040	1,046	1,006	1,010	4
1H - Helles bock/majbock	1,066	1,068	1,012	1,020	6,3
1I - Övriga klassiska ljusa lageröl, tex special och vollbier	-	-	-	-	-
2A - Modern mörk lager	1,044	1,058	1,010	1,016	4,5
2B - Wiener	1,048	1,056	1,010	1,016	4,8
2C - Märzen (traditionell oktoberfestbier)	1,052	1,060	1,012	1,020	5,2
2D - Münchener dunkel	1,052	1,056	1,014	1,018	4,8
2E - Mörk tjeckisk lager	1,044	1,052	1,012	1,016	4,8
2F - Schwarzbier	1,044	1,052	1,008	1,012	4,6
2G - Amerikansk dark lager	1,040	1,046	1,006	1,010	4
2H - Traditionell bock	1,066	1,074	1,018	1,024	6,3
2I - Dubbelbock	1,074	1,080	1,020	1,028	6,5
2J - Övriga klassiska mörka lageröltyper	-	-	-	-	-
3A - English ordinary bitter	1,033	1,039	1,006	1,012	3
3B - English (best) special bitter	1,040	1,046	1,006	1,012	4
3C - English pale ale	1,044	1,056	1,008	1,016	4,4
3D - California common/steam beer	1,044	1,055	1,011	1,014	4
3E - English light mild	<	1,040	1,006	1,010	3
3F - Kölsch	1,042	1,046	1,006	1,010	4,8
-	-	-	-	-	-
4A - English strong bitter – ESB	1,046	1,060	1,010	1,016	4,8
4B - India pale ale	1,050	1,070	1,012	1,018	5
4C - Amerikansk pale ale	1,044	1,056	1,008	1,016	4,4
4D - Engelsk old/strong ale	1,060	1,080	1,008	1,020	6
-	-	-	-	-	-
5A - Brittisk brown ale	1,040	1,050	1,008	1,014	4,1
5B - Amerikansk brown ale	1,040	1,060	1,010	1,017	5
5C - English dark mild	<	1,040	1,006	1,010	3
5D - Altbier	1,044	1,048	1,008	1,014	4,5
5E - Scottish light ale, 60/-	1,030	1,035	1,006	1,012	2,8
5F - Scottish heavy ale, 70/-	1,035	1,040	1,010	1,014	3,5
5G - Scottish export ale, 80/-	1,040	1,050	1,010	1,018	4
5H - Scottish strong ale, 90/-	1,065	1,085	1,012	1,024	6,5
5I - Övriga klassiska brown ale	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-
6A - Weizen/weissbier (sydtysk typ)	1,046	1,052	1,008	1,014	4,9
6B - Dunkelweizen	1,046	1,052	1,008	1,014	4,9
6C - Belgisk wit	1,044	1,050	1,006	1,010	4,8
6D - Amerikansk veteöl	1,030	1,046	1,006	1,014	3,5
6E - Weizenbock	1,066	1,080	1,016	1,028	6,9
6F - Övriga klassiska veteöl	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-
7A - Dry stout	1,035	1,044	1,008	1,012	3,7
7B - Extra stout	1,044	1,056	1,009	1,015	4,5
7C - Brown porter	1,040	1,052	1,010	1,018	3,8
7D - Porter	1,053	1,063	1,015	1,022	5
7E - Modern stout och porter	1,048	1,063	1,010	1,022	4,8
7F - Oatmeal stout	1,040	1,052	1,008	1,018	4
7G - Milk/sweet stout	1,045	1,056	1,012	1,020	4
-	-	-	-	-	-
8A - Barley wine	1,075 >		1,018	1,032	7,4
8B - Foreign stout	1,057	1,076	1,011	1,018	6,1
8C - Imperial stout	1,070 >		1,014	1,028	7
8D - Imperial porter	1,064 >		1,015	1,030	6,3
8E - Eisbock	1,064 >		1,020	1,035	7,5
8F - Övriga klassiska starka specialöl	-	-	-	-	-

Alko-max	IBU-min	IBU-max	EBC-min	EBC-max	CO2-min	CO2-max	Beskrivning	Bouquet/Arom
5,6	35	45	7	20	2,5	2,7	Ett ljst helmaltsöl med myck	
5,3	20	30	6	12	2,5	2,7		
5	35	45	7	14	2,3	2,5		
5,3	30	40	5	10	2,3	2,5		
5,8	23	29	8	13	2,5	2,6		
5,5	18	25	7	14	2,3	2,7		
4,8	5	17	5	10	2,5	2,7		
7,5	20	35	11	20	2,2	2,7		
6	25	40	20	70	2,2	2,7		
5,6	22	28	16	30	2,4	2,6		
6,2	22	28	11	35	2,6	2,7		
5,5	16	25	40	80	2,2	2,7		
5,3	22	30	40	90	2,2	2,6		
5,5	22	30	70	90	2,2	2,6		
4,8	10	20	20	60	2,5	2,7		
7,5	20	30	30	60	2,2	2,7		
7,8	17	27	35	95	2,3	2,6		
3,9	20	40	16	30	0,8	1,3		
4,8	20	40	30	35	1	1,8		
5,3	20	40	11	30	1,5	2,3		
5,5	30	40	16	40	2,4	2,8		
4	10	20	16	40	1,3	2		
5,1	20	30	8	14	2,4	2,7		
6,4	25	45	30	40	1,2	2,1		
7,5	40	60	16	35	1,5	2,3		
5,9	20	40	12	28	2,2	2,8		
8	30	50	20	45	1,5	2,3		
5,2	15	25	35	50	1,5	2,3		
6	25	60	40	60	1,5	2,5		
4	10	24	40	90	1,3	2		
5	25	50	25	65	2,2	3,1		
3,5	9	20	16	40	0,8	1,3		
4	12	20	30	75	1	1,7		
4,5	15	25	30	75	1,2	2,3		
8,4	25	35	40	90	1,5	2,3		
5,6	10	15	8	20	3,6	4,5		
5,6	10	15	35	95	3,6	4,5		
5,3	15	25	5	10	2,1	2,6		
4,5	5	17	4	15	2,3	2,6		
9,4	10	15	14	100	3,7	4,7		
4,4	30	50	100 >		1,6	2		
5,8	30	60	100 >		1,6	2,3		
5	20	35	50	80	1,7	2,5		
6,2	20	40	60	100	1,7	2,5		
6,2	30	40	80 >		1,7	2,5		
5,5	20	40	80 >		2	2,5		
5,5	15	25	150 >		2	2,4		
>	50	100	25	60	1,3	2,3		
>	8	50	70	100 >	2,3	2,6		
>	50	90	90 >		1,5	2,3		
>	35	65	60	100	1,7	2,3		
>	25	50	40	95	2,3	2,4		

	5,5	20	35	7	30	1,9	2,5
	7,4	15	30	7	14	1,9	2,5
>	10,5	20	39	7	20	1,9	2,4
		20	35	7	30	1,9	2,5
	7,5	25	35	7	30	1,9	2,5
>	7,4	25	35	20	75	1,9	2,4
		20	35	30	75	1,9	2,5
	6,8	20	35	5	35	1,9	2,5
	8,5	25	30	16	50	1,9	2,5
	10	25	45	7	35	1,9	2,5
	6,5			8	25	3	4,5
	8			8	30	3	4,5
	7			8	35	2,6	4,5
	8	15	25	25	55	1,9	2,5
	3,8	3	8	5	10	3,3	3,6
>		20 >		60 >		1,6	2,6
	5,5	20	30	20	75	2,2	2,6
	9	20	45	11	75	2,2	2,7
>		0 >		0 >			
	2,25			70	100		

Färg/Utseende Smak Kropp Exempel
stet karaktär och stora humlegivor, alla humlesorter tillåtna.

Malt och extrakt

Skall sorteras i alfabetsordning					
Namn	Form	Yield	Utbyte	Lov	EBC
Amber malt (Thomas Fawcett)	mäsk	1,030	1,250	51	100
Aromatic malt (Dingemans)	mäsk	1,030	1,250	25	50
Belgisk alemalt (Dingemans)	mäsk	1,036	1,301	5	9
Biscuit malt (Dingemans)	mäsk	1,040	1,334	25	50
Blackmalt (Viking)	mäsk	1,032	1,267	761	1500
Caraamber® (Weyermann)	mäsk	1,037	1,308	36	70
Caraaroma® (Weyermann)	mäsk	1,035	1,296	178	350
Caraplus 10 (Viking)	mäsk	1,036	1,300	5	10
Caravienne (Dingemans)	mäsk	1,034	1,280	25	50
Chocolate malt (Thomas Fawcett)	mäsk	1,033	1,275	508	1000
Chokladmalt (Carafa® I Special) (Weyermann)	mäsk	1,032	1,267	431	850
Crystal 150 (Viking)	mäsk	1,033	1,275	76	150
Crystal malt (Thomas Fawcett)	mäsk	1,033	1,275	66	130
Dark ale (Viking)	mäsk	1,035	1,292	18	35
Dark crystal malt (Thomas Fawcett)	mäsk	1,033	1,275	152	300
Farinsocker	kok	1,049	1,405	51	100
Golden Promise pale ale malt (Thomas Fawcett)	mäsk	1,037	1,305	3	5
Gotländsk rökmalt (Gotland)	mäsk	1,036	1,301	36	70
Havreflingor	mäsk	1,025	1,210	2	4
Havremalt (Thomas Fawcett)	mäsk	1,036	1,301	2	4,5
Kandisirap mörkt (Brewferm)	kok	1,050	1,417	102	200
Kandisocker ljust (Brewferm)	kok	1,050	1,417	0	0
Korn – krossat	mäsk	1,012	1,100	2	4
Kornflingor (Brewferm)	mäsk	1,033	1,275	1	2
Laktos (Vinoferm)	kok	1,000	1,000	0	0
Ljus karamellmalt (Carapils®) (Weyermann),	mäsk	1,036	1,300	2	4
Ljus karamellmalt ekologisk (Carahell®) (Weyermann)	mäsk	1,036	1,300	13	25
Majsflingor (Brewferm)	mäsk	1,028	1,230	1	2
Maltextrakt Ambrosius' (Brewferm)	kok	1,033	1,273	13	25
Maltextrakt Bamberg Rauch' (Weyermann)	kok	1,036	1,300	18	35
Maltextrakt Bavarian Dunkel' (Weyermann)	kok	1,036	1,300	36	70
Maltextrakt Bavarian Hefeweizen' (Weyermann)	kok	1,036	1,300	11	22,5
Maltextrakt Bavarian Maibock' (Weyermann)	kok	1,036	1,300	20	40
Maltextrakt Bavarian Pilsner' (Weyermann)	kok	1,045	1,375	8	16,5
Maltextrakt Dorado' (Brewferm)	kok	1,036	1,302	7	13
Maltextrakt Furioso' (Brewferm)	kok	1,037	1,312	12	23
Maltextrakt Gregorius' (Brewferm)	kok	1,035	1,296	34	66
Maltextrakt ljust torkat (Munton & Fison)	kok	1,048	1,400	3	6
Maltextrakt mellanmörkt torkat (Munton & Fison)	kok	1,048	1,400	9	18
Maltextrakt Munich Amber' (Weyermann)	kok	1,036	1,300	13	25
Maltextrakt Munich Oktoberfest' (Weyermann)	kok	1,036	1,300	20	40
Maltextrakt mörkt torkat (Munton & Fison)	kok	1,048	1,400	29	57
Maltextrakt Palido' (Brewferm)	kok	1,037	1,309	7	13
Maltextrakt vete torkat (Munton & Fison)	kok	1,048	1,400	5	10
Maltextrakt Vienna Red' (Weyermann)	kok	1,036	1,300	23	45
Maltodextrin (Roquette)	kok	1,003	1,029	0	0
Maris Otter pale ale malt (Thomas Fawcett)	mäsk	1,037	1,305	3	5
Melanoidinmalt (Weyermann)	mäsk	1,033	1,275	36	70

Malt och extrakt

Pris förpackning	Vikt förpackning (g)	Kostnad (SEK/kg)	Lager	Enhet	Återförsäljare
80	3000		27	0 kg	Humlegården (www.humle.se)
73	3000		24	0 kg	Humlegården (www.humle.se)
66	3000		22	0 kg	Humlegården (www.humle.se)
73	3000		24	0 kg	Humlegården (www.humle.se)
			16	5 kg	Maltmagnus
74	3000		25	0 kg	Humlegården (www.humle.se)
76	3000		25	0 kg	Humlegården (www.humle.se)
			15	5 kg	Maltmagnus
73	3000		24	0 kg	Humlegården (www.humle.se)
				3 kg	Maltmagnus
30	1000		30	0 kg	Humlegården (www.humle.se)
			15	5 kg	Maltmagnus
79	3000		26	0 kg	Humlegården (www.humle.se)
			13	5 kg	Maltmagnus
30	1000		30	0 kg	Humlegården (www.humle.se)
20	500		40	0 kg	Vanlig livsmedelsaffär
76	3000		25	0 kg	Humlegården (www.humle.se)
72	3000		24	0 kg	Humlegården (www.humle.se)
15	1000		15	0 kg	Vanlig livsmedelsaffär
77	3000		26	0 kg	Humlegården (www.humle.se)
32	360		89	0 kg	Humlegården (www.humle.se)
29	500		58	0 kg	Humlegården (www.humle.se)
15	300		50	0 kg	Vanlig livsmedelsaffär
28	1000		28	0 kg	Humlegården (www.humle.se)
89	1010		88	0 kg	Humlegården (www.humle.se)
74	3000		25	0 kg	Humlegården (www.humle.se)
115	3000		38	0 kg	Humlegården (www.humle.se)
29	1000		29	0 kg	Humlegården (www.humle.se)
199	1830		109	0 kg	Humlegården (www.humle.se)
259	4000		65	0 kg	Humlegården (www.humle.se)
259	4000		65	0 kg	Humlegården (www.humle.se)
259	4000		65	0 kg	Humlegården (www.humle.se)
259	4000		65	0 kg	Humlegården (www.humle.se)
259	4000		65	0 kg	Humlegården (www.humle.se)
259	4000		65	0 kg	Humlegården (www.humle.se)
199	1888		105	0 kg	Humlegården (www.humle.se)
219	2308		95	0 kg	Humlegården (www.humle.se)
199	1826		109	0 kg	Humlegården (www.humle.se)
39	500		78	0 kg	Humlegården (www.humle.se)
39	500		78	0 kg	Humlegården (www.humle.se)
259	4000		65	0 kg	Humlegården (www.humle.se)
259	4000		65	0 kg	Humlegården (www.humle.se)
39	500		78	0 kg	Humlegården (www.humle.se)
199	1844		108	0 kg	Humlegården (www.humle.se)
149	2000		75	0 kg	Humlegården (www.humle.se)
259	4000		65	0 kg	Humlegården (www.humle.se)
79	2000		40	0 kg	Humlegården (www.humle.se)
72	3000		24	0 kg	Humlegården (www.humle.se)
67	3000		22	0 kg	Humlegården (www.humle.se)

Malt och extrakt

ArtikelNr
5193
5433
5413
5493
50Q3
50S3
5463
500
5123
5151
5103
5503
5183
5954
591D
5251
5991
5053
5E53
5261
5741
5854
5814
5834
5874
5804
5731
5701
5711
590D
592D
5824
5864
593D
5721
5962
5844
5982
5113
50B3

Beskrivning
Torkas vid mältningen till 3% fukthalt och värms sedan snabbt till 95°C . Temperaturen höjs sedan sakta till 140°C. Denna Aromatic är en högt kölnad malt som ger en stark maltarom och djup färg. Den har fortfarande en del enzymer kvar, och ka
Dingemans alemalt är fullt modifierad och lämpar sig som basmalt för alla belgiska ales.
Denna mycket lätt rostade malt ger en varm, brödig smak och arom. Används upp till 5-15% av totala malmängden. Inga e
Detta är Weyermanns motsvarighet till "Biscuit malt", som DeWolf-Cosyns tidigare tillverkade. Ger en vacker färg med dra
Detta är Weyermanns motsvarighet till "Special B", som DeWolf-Cosyns tidigare tillverkade. Ger en intensiv maltarom och
En mellanljus karamellmalt som ger rik arom och smak och en intensiv lyster. Tillverkningen av Caravienne har tagits över
Chokladmalt är en mörkbrun kvalitet som rostats vid hög temperatur (cirka 230°C) till rätt färg. Den har en mjuk och rund b
Karamellmalt kallas på engelska 'Crystal malt'. När kornet grott färdigt höjs temperaturen till 65°C, varvid förjäsbar socker
Karamellmalt kallas på engelska 'Crystal malt'. När kornet grott färdigt höjs temperaturen till 65°C, varvid förjäsbar socker
Brunt socker med rund smak
En ljus malt som kommer från två-radigt korn. I malttypens hemland Storbritannien kallas den ofta bara pale malt. Pale ale
denna typ av malt.
Hantverksmässigt och småskaligt framställd rök malt från Gotland. Malten torkas över rök från öppen eld, vilket ger den en
Ger kropp och krämig/kakig smak, men kan i överskott ge oljigt intryck. Använd 5-15%. Ofta använd i Oatmeal Stouts och
Havremalt kan användas istället för omältad havre till oatmeal stout och liknande öl.
Mörkt kandissocker i sirapsform. Perfekt för mörka belgiska ale.
Ljust kandissocker i bit. Perfekt för ljusa belgiska ale.
Skapa lite skum
Kornflingor används ofta vid stoutbrygning för att ge bättre skum. Kan tillsättas till mäsken utan förkokning.
Mjölksocker, eller laktos som det också heter, kan inte förjäsas av öljäst. Det kan användas som sötningsmedel och för att
form av en kokt sockerlag, vilket med fördel kan göras i kombination med den vanliga sockergivan för kolsyrning vid tappn
Ljus karamellmalt kallas även dextrinmalt. Carapils® är ett registrerat varumärke som Weyermann har. Går även under na
Carahell® är en ljus karamellmalt, men inte lika ljus som Carapils®. Det är ett registrerat varumärke som Weyermann har.
Majsflingor gör ölet ljusare och lättare. Kan tillsättas till mäsken utan förkokning.
Mellanmörkt milt humlat öl med lätt sötma. Ölsats baserad på torkat maltextrakt till 10 liter öl. Innehåller tre olika maltextrak
Ohumlat kvalitetsmaltextrakt från Weyermann. Framställt med dekoktionsmäskning av Weyermanns rök malt (98%) och ch
Ohumlat kvalitetsmaltextrakt från Weyermann. Framställt med dubbeldekoktionsmäskning av Weyermanns münchnermalt,
Ohumlat kvalitetsmaltextrakt från Weyermann. Framställt med dekoktionsmäskning av Weyermanns vetemalt, pilsnermalt
Ohumlat kvalitetsmaltextrakt från Weyermann. Framställt med dekoktionsmäskning av Weyermanns wienermalt, Carapils®
Ohumlat kvalitetsmaltextrakt från Weyermann. Framställt med stegmäskning av Weyermanns pilsnermalt och Carapils®. L
Blont öl med lätt fruktig smak och mjuk beska. Ölsats baserad på torkat maltextrakt till 10 liter öl. Innehåller ljust maltextrak
Mörkblond, fyllig tripel med fruktig smak och en lätt efterbeska. Ölsats baserad på torkat maltextrakt till 10 liter öl. Innehålle
Mörkrött, mycket milt öl med lätt sötma och låg beska. Ölsats baserad på torkat maltextrakt till 10 liter öl. Innehåller två olik
Torkat maltextrakt kallas också spraymalt, efter tillverkningsmetoden. Efter mäskningen sprutas den koncentrerade vörten
huvudsaklig extraktgivande råvara vid extraktbrygning eller som komplement vid maltbrygning. 2-kgförpackningen reko
Torkat maltextrakt kallas också spraymalt, efter tillverkningsmetoden. Efter mäskningen sprutas den koncentrerade vörten
huvudsaklig extraktgivande råvara vid extraktbrygning eller som komplement vid maltbrygning.
Ohumlat kvalitetsmaltextrakt från Weyermann. Framställt med dekoktionsmäskning av Weyermanns münchnermalt. Lagor
Ohumlat kvalitetsmaltextrakt från Weyermann. Framställt med dekoktionsmäskning av Weyermanns wienermalt, melanoid
Torkat maltextrakt kallas också spraymalt, efter tillverkningsmetoden. Efter mäskningen sprutas den koncentrerade vörten
huvudsaklig extraktgivande råvara vid extraktbrygning eller som komplement vid maltbrygning.
Friskt, kryddigt och törstsläckande veteöl med lite högre alkoholhalt. Ölsats baserad på torkat maltextrakt till 10 liter öl. Inn
Torkat maltextrakt kallas också spraymalt, efter tillverkningsmetoden. Efter mäskningen sprutas den koncentrerade vörten
extraktgivande råvara vid extraktbrygning eller som komplement vid maltbrygning. Torkat maltextrakt är fukt känsligt, och
Ohumlat kvalitetsmaltextrakt från Weyermann. Framställt med dekoktionsmäskning av Weyermanns wienermalt, pilsnerma
Maltodextrin, eller dextrin, är oförjäsbara sockerarter som bidrar till ölets fyllighet istället för att jäsa ut till alkohol. Kan anvä
plastburk med tätt återförslutbart lock).
En ljus malt som kommer från två-radigt korn. I malttypens hemland Storbritannien kallas den ofta bara pale malt. Pale ale
av malt.
Melanoidinmalt är besläktad med münchnermalt, men mycket mörkare och mer aromatisk. Används i upp till 20% av maltg

socker med lättare lakritssmak

Traditionellt det malt som används vid framställning av mörka bayerska öltyper. Kan användas till upp till 100% av maltmängden.

Traditionellt det malt som används vid framställning av mörka bayerska öltyper. Kan användas till upp till 100% av maltmängden.

När kornet grott färdigt höjs temperaturen till 65°C, varvid förjäsbart socker frigörs. Efterhand torkas maltet, vilket ger en viskös smak.

När kornet grott färdigt höjs temperaturen till 65°C, varvid förjäsbart socker frigörs. Efterhand torkas maltet, vilket ger en viskös smak.

Är tillverkad av 2-radigt vårkorn. Hög modifieringsgrad främjar enkel nedbrytning av socker för enzymerna. Smaken bidrar till en viskös smak.

En ljus malt som kommer från två-radigt korn. I malttypens hemland Storbritannien kallas den ofta bara pale malt. Pale ale är tillverkad av denna malt.

Pale chocolate malt är en ljusare variant av chokladmalt. Används i små mängder för att förstärka smak och färg hos mörka öltyper.

Färg °EBC 4 - 6

Vanlig ljus malt kallas ofta pilsnermalt eller lagermalt och kommer från två-radigt korn med låg proteinhalt. Torkningen sker vid 60°C.

Vanlig ljus malt kallas ofta pilsnermalt eller lagermalt och kommer från två-radigt korn med låg proteinhalt. Torkningen sker vid 60°C.

Malt är ekologisk, "certified organic".

Kallas på engelska "torrefied wheat". Puffat vete är redan förklistrat, och kan tillsättas direkt till mäsken utan förkokning. Produkten är tillverkad av ekologisk råg.

Omältat korn som rostas vid lite lägre temperatur än svart malt. Den har en mörk rödbrun färg, på gränsen till svart. Något mörkare än svart malt.

Rågmalt kan användas till upp till 50% av maltgivan för rågöl.

Rökmalt är en specialitet från Bamberg i Tyskland. Malten torkas i röken från brinnande lagrat boke. Kan användas till upp till 10% av maltmängden.

Vanligt bordsocker

Den mörkaste av de belgiska karamellmalterna. Ger en tung, karamellaktig smak, och förknippas med de russinlika smaken i karamellölen.

Svart malt är den hårdast rostade malt som finns. Den har en kraftigt bränd smak som kan vara ganska skarp. Används i mörka öltyper för att ge en djärighet i smaken.

Den har en kraftigt bränd smak som kan vara ganska skarp.

Svart malt är den hårdast rostade malt som finns. Den har en kraftigt bränd smak som kan vara ganska skarp. Används i mörka öltyper för att ge en djärighet i smaken.

Används till upp till 5-10% av maltmängden för att sänka mäsken pH utan att bryta mot Reinheitsgebot. Som tumregel kan man säga att ju mörkare malt desto mer används.

Vetemalt bidrar till ett fint skum och en jordig mjuk smak som kan vara trevlig i många öl. I sydtyska veteöl kan andelen vara upp till 100% av maltmängden.

Vetemalt bidrar till ett fint skum och en jordig mjuk smak som kan vara trevlig i många öl. I sydtyska veteöl kan andelen vara upp till 100% av maltmängden.

Malt är ekologisk, "certified organic".

Något mörkare än pilsnermalt och med en lätt aromatisk ton. Wienermalt genomgår en långsam torkning precis som pilsnermalt.

Humle

Skall sorteras i alfabetsordning							
Namn	Alfasyra	Form	vikt (g)	pris (SEK)	Pris/gram	Lager	Hållbarhet
Amarillo	7,8	Kottar	100	89	0,89	0	
Aurora	4,9	Kottar	100	49	0,49	0	
Cascade	6,3	Kottar	100	69	0,69	0	
Centennial	9,5	Kottar	100	89	0,89	0	
Challenger	6,6	Kottar	100	59	0,59	0	
Challenger (ekologisk)	8,1	Kottar	100	89	0,89	0	
Crystal	2,1	Pellets	100	49	0,49	0	
East Kent Goldings	5,5	Pellets	100	59	0,59	0	
First Gold	9,5	Pellets	100	49	0,49	0	
Fuggle	4,3	Kottar	500	229	0,46	0	
Fuggle (ekologisk)	6,6	Kottar	100	89	0,89	0	
Green Bullet	13,4	Pellets	100	59	0,59	0	
Hallertau Aroma (ekologisk)	8,7	Kottar	100	69	0,69	0	
Hallertauer Mittelfrüh	3,9	Kottar	100	59	0,59	0	
Hallertauer Tradition	4,5	Kottar	100	54	0,54	0	
Hallertauer Tradition (ekologisk)	4,47	Pellets	100	89	0,89	0	
Hersbrucker	2,6	Kottar	100	64	0,64	0	
Northern Brewer	9,3	Kottar	500	249	0,5	0	
Palisade	9,3	Pellets	100	59	0,59	0	
Perle	6,5	Kottar	100	54	0,54	0	
Pioneer	11	Kottar	100	54	0,54	0	
Riwaka	5,9	Kottar	100	69	0,69	0	
Saaz	2,8	Kottar	100	79	0,79	0	
Saphir	3,7	Kottar	100	39	0,39	0	
Simcoe	11,1	Pellets	100	89	0,89	0	
Smaragd	6,9	Kottar	100	39	0,39	0	
Spalter Select	4,5	Pellets	100	69	0,69	0	
Spalter Select (ekologisk)	6,4	Kottar	500	269	0,54	0	
Strisselspalt	3,8	Kottar	100	49	0,49	0	

Humle

Styrian Golding	3	Pellets	100	69	0,69	0
Svalöf Mauritz	3	Kottar	100	77	0,77	0
Target	10,7	Kottar	100	59	0,59	0
Tettnanger	2,3	Kottar	100	69	0,69	0
Vanguard	5,5	Kottar	100	49	0,49	0
Whitbread Golding Variety	7,4	Kottar	100	59	0,59	0

Humle

År	Land	Återförsäljare	ArtikelNr
2007	USA	Humlegården (www.humle.se)	44G37
2006	Slovenien	Humlegården (www.humle.se)	43136
2007	USA	Humlegården (www.humle.se)	44037K
2007	USA	Humlegården (www.humle.se)	44437
2007	England	Humlegården (www.humle.se)	40337
2007	England	Humlegården (www.humle.se)	40D37
2005	USA	Humlegården (www.humle.se)	44A05
2007	England	Humlegården (www.humle.se)	40007K
2006	England	Humlegården (www.humle.se)	40606K
2007	England	Humlegården (www.humle.se)	40166
2007	England	Humlegården (www.humle.se)	40F37
2007	Nya Zeeland	Humlegården (www.humle.se)	47117
2007	Nya Zeeland	Humlegården (www.humle.se)	47B37
2007	Tyskland	Humlegården (www.humle.se)	41837
2006	Tyskland	Humlegården (www.humle.se)	41736
2006	Tyskland	Humlegården (www.humle.se)	41E06
2007	Tyskland	Humlegården (www.humle.se)	41137
2007	Tyskland	Humlegården (www.humle.se)	41047
2006	USA	Humlegården (www.humle.se)	44H06
2006	Tyskland	Humlegården (www.humle.se)	41436K
2007	England	Humlegården (www.humle.se)	40C37
2007	Nya Zeeland	Humlegården (www.humle.se)	47337
2007	Tjeckien	Humlegården (www.humle.se)	42037K
2006	Tyskland	Humlegården (www.humle.se)	41B36
2007	USA	Humlegården (www.humle.se)	44I17
2006	Tyskland	Humlegården (www.humle.se)	41C36
2006	Tyskland	Humlegården (www.humle.se)	41906
2006	Tyskland	Humlegården (www.humle.se)	41G46
2005	Frankrike	Humlegården (www.humle.se)	45035

Humle

2006	Slovenien	Humlegården (www.humle.se)	43006K
2006	Sverige	Humlegården (www.humle.se)	46036
2006	England	Humlegården (www.humle.se)	40236
2006	Tyskland	Humlegården (www.humle.se)	41236
2006	USA	Humlegården (www.humle.se)	44E37
2006	England	Humlegården (www.humle.se)	40B36

Humle

Beskrivning
Amarillo är en ny humlesort, med en blommig och citrusaktig aromkaraktär som liknar Cascade. Den har dock betydligt högre alfasyra. Odlas ännu så länge bara i små kvantiteter. Låg halt av kohumulon.
Aurora är en högalfasort med bra arom, ättling till Northern Brewer, framodlad i Slovenien 1971.
Cascade är den mest populära amerikanska aromhumlesorten. Den har en blommig och frisk arom, med karakteristiska citrusliknande toner. Används till amerikanska ales, och till moderna varianter av snart sagt alla öltyper.
Centennial kallas ibland "super-Cascade", eftersom aromen påminner om Cascade, men alfasyrahalten är betydligt högre.
Challenger är ytterligare en humlesort framodlad vid Wye College i Kent, England. Challenger är en allround-humle, med mycket bra aromatiska egenskaper och samtidigt en relativt hög alfasyrahalt. Denna humlesort har blivit mycket populär bland engelska bryggerier.
First Gold är ännu en i raden av humlesorter som har odlats fram vid Wye College. Det är den första kommersiellt odlade dvärghumlesorten, och bygger på Whitbread Golding Variety. Aromen påminner om Goldings. Denna First Gold är ekologiskt odlad.
Crystal är en amerikansk variant av Hallertauer Mittelfrüh, tillsammans med "syster-sorterna" Liberty och M:t Hood . Aromhummeln i lageröl och ale.
Kent Golding är den mest klassiska brittiska aromhumlesorten, med anor flera hundra år tillbaka i tiden. Sorten kan kallas Kent Golding, Kent Golding eller East Kent Golding beroende på var i England den har odlats. Ibland lägger man ett avslutande namnet ("Goldings"). Utomordentlig som humle i brittiska ales, framför allt som aromhumle.
First Gold är ännu en i raden av humlesorter som har odlats fram vid Wye College. Det är den första kommersiellt odlade dvärghumlesorten, och bygger på Whitbread Golding Variety. Aromen påminner om Goldings.
Fuggle (eller Fuggles) är en klassisk brittisk aromhumlesort, med drygt 100 år på nacken. Utomordentlig i brittiska ales, framför allt som aromhumle. Odlas även i Slovenien, och kallas där Styrian Golding.
First Gold är ännu en i raden av humlesorter som har odlats fram vid Wye College. Det är den första kommersiellt odlade dvärghumlesorten, och bygger på Whitbread Golding Variety. Aromen påminner om Goldings. Denna First Gold är ekologiskt odlad.
Högalfahumle från Nya Zeeland, släppt 1972. Huvudsakligen en bitterhumle, men med subtilt kryddiga aromegenskaper som har liknats vid Styrian Golding. http://www.nzhops.co.nz/varieties/green_bullet.html
Ny aromsort, framodlad i Nya Zeeland och släppt 1988. Lite mindre kryddig och mer blommig och citrusaktig än sin förälder Hallertauer Mittelfrüh.
Hallertauer Mittelfrüh är en av de klassiska kontinentala aromhumlesorterna, tillsammans med Spalt, Tettninger och Saaz. Några decennier sedan var detta den dominerande humlesorten i odlingarna i Hallertau. Tyvärr visade det sig att Hallertauer Mittelfrüh var känslig för sjukdomar, vilket ledde till att odlingsarealen krympte till nästan ingenting. Nu går det i alla fall att få på Hallertauer Mittelfrüh ibland. Passa på och brygg ett lageröl med klassisk aromhumle!
Hallertauer Tradition är en ny tysk aromhumlesort, mer motståndskraftig mot sjukdomar, som är framtagen för att ersätta Hallertauer Mittelfrüh. Detta är en utomordentlig aromhumle, som också ökar sin odlingsareal.
Hersbrucker kommer ursprungligen från Hersbruck-distriktet i Tyskland, men odlas numera framför allt i Hallertau, där den nästan helt har ersatt den klassiska sorten Hallertauer Mittelfrüh. Hersbrucker är en utpräglad aromhumle, och har vissa åren extremt låg alfasyrahalt. Hersbrucker har under de senaste decennierna varit den mest odlade aromhumlesorten i Tyskland.
Northern Brewer odlades först fram i England, som en korsning mellan Goldings och Brewer's Gold. Numera odlas Northern Brewer framför allt i Hallertau-distriktet i Tyskland. Det är en av världens mest populära humlesorter, Används med fördel i mörka ales och i lageröl, framför allt som bitter- och smakhumle.
En ny aromhumlesort, som används för sina aromatiska egenskaper och måttliga beska.
Perle är en mycket populär ganska ny tysk allround-sort, med bra arom och hyfsad alfasyrahalt.
Pioneer är en relativt ny sort med mycket behaglig arom (citrus/citron) och ganska hög alfasyrahalt.
Aromhumlesort från Nya Zeelands humleutvecklingsprogram 'Hops with a difference', kallades tidigare 'D Saaz'. Hög alfasyrahalt, nästan dubbelt så hög halt av aromatiska oljor som sin förälder Saaz, och en karaktär av citrus och passionsfrukt. http://www.nzhops.co.nz/varieties/riwaka.html
Saaz, eller Saazer som humlen kallas i Tyskland, är en av de fyra klassiska "nobla" aromhumlesorterna, tillsammans med Hallertauer Mittelfrüh, Spalter och Tettninger. Detta är den ultimata humlen för riktig tjeckisk pilsner. Kan med fördel användas som aromhumle även i öl i belgisk eller tysk stil.
Saphir är en ny aromhumlesort som odlas mer och mer i Tyskland. http://www.hvg-germany.de/best-of/en/hopfensorten/set_hopfensorten_en.html?/best-of/en/hopfensorten/charakter_5_en.html
En ny bittersort med bra arom. Används för sina aromatiska och speciellt för sina bittergivande egenskaper, beroende på lågt kohumulonhalt.
En ny tysk aromhumlesort med bra alfasyra. Kallas även Emerald. http://www.barthhaasgroup.com/cmsdk/content/bhg/varieties/eu_smaragd.html
Spalter Select har odlats fram som en ättling till den klassiska ädla aromhumlen Spalter. En mycket bra aromhumle.

Humle

Styrian Golding är det engelska namnet på Savinja Gold, som är Fuggle odlad i Savinjsko-distriktet i Slovenien. I Tyskland kallas humlesorten Steierer Golding. Detta är en utmärkt aromhumle i såväl ale som lageröl.

Föreningen Humlebygget har idag en odling med ca 200 plantor vid Humletorkan i Nässum. Dagens humleodling bygger på svenska humlesorten "Svalöf korsning 85 - Mauritz" som framställdes av växtförädlingsanstalten Svalöf i Skåne på 30-talet.

Alfasyrahalten är inte uppmätt.

Se <http://www.humletorkan.com/index2.htm> .

Target, eller Wye Target som sorten ibland kallas, är en relativt nyligen framodlad högalfasort, med bra aromatiska egenskaper. Vissa brittiska bryggerier använder till och med Target för torrhumling, men det vanligaste är förstås att använda denna sort bitterhumle.

Tettnanger är en av de fyra klassiska "nobla" humlesorterna, tillsammans med Hallertauer Mittelfrüh, Spalter och Saaz. Traditionellt odlas humlesorten i Tettnang-distriktet, men numera odlas Tettnanger framför allt i Hallertau. Detta är en utomordentlig aromhumle i fina lageröl.

Används för sina aromatiska egenskaper och låg cohumulonhalt. Ättling till Hallertauer Mittelfruh.

Jäst

Skall sorteras i alfabetsordning		
Namnetikett	Typ	Förjäsningegrad
Fermentis - Safale S-04	Alejäst	medel
Fermentis - Safale US-05	Alejäst	medel
Fermentis - Safbrew S-33	Veteöljäst	låg
Fermentis - Safbrew T-58	Alejäst	låg
Fermentis - Safbrew WB-06	Veteöljäst	medel
Fermentis - Saflager S-189	Lagerjäst	medel
Fermentis - Saflager S-23	Lagerjäst	medel
Fermentis - Saflager W-34/70	Lagerjäst	medel
Wyeast 1007 - German Ale Yeast	Alejäst	75,00%
Wyeast 1010 - American Wheat Yeast	Veteöljäst	76,00%
Wyeast 1026 - British Cask Ale Yeast	Alejäst	74,50%
Wyeast 1028 - London Ale Yeast	Alejäst	75,00%
Wyeast 1056 - American Ale Yeast	Alejäst	75,00%
Wyeast 1084 - Irish Ale Yeast	Alejäst	73,00%
Wyeast 1098 - Brittish Ale Yeast	Alejäst	74,00%
Wyeast 1099 - Whitbread Ale Yeast	Alejäst	70,00%
Wyeast 1187 - Ringwood Ale Yeast, (f.d. 1742 Swedish Ale)	Alejäst	70,00%

Jäst

Wyeast 1214 - Belgian Abbey Ale Yeast	Alejäst	75,00%
Wyeast 1272 - American Ale II Yeast	Alejäst	74,00%
Wyeast 1275 - Thames Valley Ale Yeast	Alejäst	77,00%
Wyeast 1318 - London Ale III Yeast	Alejäst	73,00%
Wyeast 1332 - Northwest Ale Yeast	Alejäst	69,00%
Wyeast 1335 - British Ale II Yeast	Alejäst	74,50%
Wyeast 1338 - European Ale Yeast	Alejäst	69,00%
Wyeast 1388 - Belgian Strong Ale Yeast	Alejäst	75,00%
Wyeast 1469 - West Yorkshire Ale Yeast	Alejäst	69,00%
Wyeast 1565 - Kölsch Yeast	Alejäst	75,00%
Wyeast 1728 - Scottish Ale Yeast	Alejäst	71,00%
Wyeast 1762 - Belgian Abbey Ale Yeast II	Alejäst	75,00%
Wyeast 1768 - English Special Bitter Yeast	Alejäst	70,00%
Wyeast 1968 - Special London Ale Yeast	Alejäst	69,00%
Wyeast 2000 - Budvar Lager Yeast	Lagerjäst	73,00%
Wyeast 2001 - Urquell Lager Yeast	Lagerjäst	74,00%
Wyeast 2007 - Pilsen Lager Yeast	Lagerjäst	73,00%
Wyeast 2035 - American Lager Yeast	Lagerjäst	75,00%
Wyeast 2042 - Danish Lager Yeast	Lagerjäst	75,00%
Wyeast 2112 - California Lager Yeast	Lagerjäst	69,00%
Wyeast 2124 - Bohemian Lager Yeast	Lagerjäst	75,00%
Wyeast 2206 - Bavarian Lager Yeast	Lagerjäst	75,00%
Wyeast 2278 - Czech Pils Yeast	Lagerjäst	72,00%

Jäst

Wyeast 2308 - Munich Lager Yeast	Lagerjäst	72,00%
Wyeast 3056 - Bavarian Wheat Blend Yeast	Veteöljäst	75,00%
Wyeast 3068 - Weihenstephan Wheat Yeast	Veteöljäst	75,00%
Wyeast 3278 - Belgian Lambic Blend	Lambicjäst	
Wyeast 3333 - German Wheat Yeast	Veteöljäst	74,00%
Wyeast 3463 - Forbidden Fruit Yeast	Veteöljäst	74,00%
Wyeast 3522 - Belgian Ardennes Yeast	Alejäst	74,00%
Wyeast 3638 - Bavarian Wheat Yeast	Veteöljäst	73,00%
Wyeast 3724 - Belgian Saison Yeast	Alejäst	76,50%
Wyeast 3725 - Bière de Garde Yeast	Lagerjäst	76,50%
Wyeast 3726 - Farmhouse Ale Yeast	Veteöljäst	76,50%
Wyeast 3787 - Trappist High Gravity Yeast	Veteöljäst	76,00%
Wyeast 3864 - Canadian/Belgian Style Yeast	Veteöljäst	77,00%
Wyeast 3942 - Belgian Wheat Yeast	Veteöljäst	74,00%
Wyeast 3944 - Belgian Witbier Yeast	Veteöljäst	74,00%
Wyeast 4021 - Champagne Wine Yeast	Vinjäst	
Wyeast 4028 - Chateau Red Wine Yeast	Vinjäst	
Wyeast 4184 - Sweet Mead Yeast	Mjödjäst	
Wyeast 4632 - Dry Mead Yeast	Mjödjäst	
Wyeast 4766 - Cider Yeast	Ciderjäst	
Wyeast 5112 - Brettanomyces bruxellensis Yeast	Lambicjäst	mycket hög

Jäst

Wyeast 5335 - Lactobacillus delbrueckii	Bakteriastam	
Wyeast 5526 - Brettanomyces lambicus Yeast	Lambicjäst	mycket hög
Wyeast 5733 - Pediococcus cerevisiae	Bakteriastam	
Wyeast 9093 - Imperial Blend Yeast	Alejäst	77,50%
Wyeast 9097 - Old Ale Yeast	Alejäst	77,50%

Jäst

Sedimenteringsgrad	Pris	Återförsäljare	ArtikelNr
		19 Humlegården (www.humle.se)	4
		23 Humlegården (www.humle.se)	5
		11 Humlegården (www.humle.se)	33
		11 Humlegården (www.humle.se)	58
		23 Humlegården (www.humle.se)	6
		17 Humlegården (www.humle.se)	0189D
		29 Humlegården (www.humle.se)	23
		34 Humlegården (www.humle.se)	3470
		79 Humlegården (www.humle.se)	1007
		79 Humlegården (www.humle.se)	1010B
		79 Humlegården (www.humle.se)	1026PC
		79 Humlegården (www.humle.se)	1028
		79 Humlegården (www.humle.se)	1056
		79 Humlegården (www.humle.se)	1084
		79 Humlegården (www.humle.se)	1098
		79 Humlegården (www.humle.se)	1099
		79 Humlegården (www.humle.se)	1187

Jäst

	79 Humlegården (www.humle.se)	1214
	79 Humlegården (www.humle.se)	1272
	79 Humlegården (www.humle.se)	1275B
	79 Humlegården (www.humle.se)	1318
	79 Humlegården (www.humle.se)	1332
	79 Humlegården (www.humle.se)	1335B
	79 Humlegården (www.humle.se)	1338B
	79 Humlegården (www.humle.se)	1388
	79 Humlegården (www.humle.se)	1469PC
	79 Humlegården (www.humle.se)	2565
	79 Humlegården (www.humle.se)	1728
	79 Humlegården (www.humle.se)	1762
	79 Humlegården (www.humle.se)	1768PC
	79 Humlegården (www.humle.se)	1968
	79 Humlegården (www.humle.se)	2000
	79 Humlegården (www.humle.se)	2001
	79 Humlegården (www.humle.se)	2007
	79 Humlegården (www.humle.se)	2035B
	79 Humlegården (www.humle.se)	2042
	79 Humlegården (www.humle.se)	2112
	79 Humlegården (www.humle.se)	2124
	79 Humlegården (www.humle.se)	2206
	79 Humlegården (www.humle.se)	2278

Jäst

	79	Humlegården (www.humle.se)	2308
	79	Humlegården (www.humle.se)	3056B
	79	Humlegården (www.humle.se)	3068
	79	Humlegården (www.humle.se)	3278
	79	Humlegården (www.humle.se)	3333B
	79	Humlegården (www.humle.se)	3463B
	79	Humlegården (www.humle.se)	3522
	79	Humlegården (www.humle.se)	3638B
	79	Humlegården (www.humle.se)	3724B
	39	Humlegården (www.humle.se)	3725PCR
	79	Humlegården (www.humle.se)	3726PC
	79	Humlegården (www.humle.se)	3787
	79	Humlegården (www.humle.se)	3864PC
	79	Humlegården (www.humle.se)	3942B
	79	Humlegården (www.humle.se)	3944
	79	Humlegården (www.humle.se)	3021
	79	Humlegården (www.humle.se)	3028
	79	Humlegården (www.humle.se)	3184
	79	Humlegården (www.humle.se)	3632
	79	Humlegården (www.humle.se)	3766
	99	Humlegården (www.humle.se)	3112TB

Jäst

	139	Humlegården (www.humle.se)	0335TB
	79	Humlegården (www.humle.se)	3526TB
	139	Humlegården (www.humle.se)	0733TB
	79	Humlegården (www.humle.se)	9093PC
	79	Humlegården (www.humle.se)	9097PC

Beskrivning
Denna jäst är utvald för sin snabba utjäsnings och sin förmåga att bilda en kompakt bottensediment, vilket underlättar klarning. Rekommenderas för ett brett spektrum av ales. Rekommenderad dosering: ett paket (11,5 g) till 20 liter. Vid bryggning av volymer, ta flera paket eller gör en förkultur.förjäsbarhet: medelalkoholtolerans: flockning: högjästtemperatur: 15-24°CMer produktinfo
Den mest berömda amerikanska alejäststammen, nu tillgänglig som torrjäst. Ger välbalanserade och rensmakande öl med diacetylnivå. Hette tidigare US-56, numera US-05.förjäsbarhet: medelalkoholtolerans: flockning: låg-medeljästtemperatur: 12-24°CMer produktinfo
En mycket populär allroundjäst, med både robust stabilitet och upprepbar prestanda. Denna jäst ger en superb smakprofil används för ett brett utbud av överjästa specialöl (veteöl i belgisk stil, trappistöl etc). Rekommenderas också för kolsyrejäsningsflaska. Utmärkt prestanda i öl upp till 7,5 volymprocent alkohol, men kan jäsa upp till 11,5 %.förjäsbarhet: lågalkoholtolerans: flockning: medeljästtemperatur: 15-24°CMer produktinfo
En specialjäst utvald för sin estriga, något peppriga och kryddiga smakprofil. Rekommenderas också för kolsyrejäsningsflaska. Utmärkt prestanda i öl upp till 8,5 volymprocent alkohol, men kan jäsa upp till 11,5 %.förjäsbarhet: lågalkoholtolerans: flockning: medeljästtemperatur: 15-24°CMer produktinfo
Speciellt utvald veteöljäst som producerar subtila estrar och fenoliska smaker typiska för veteöl.förjäsbarhet: medelalkoholtolerans: flockning: lågjästtemperatur: 15-24°CMer produktinfo
Denna mycket populära jäststam kommer ursprungligen från Hüllimann-bryggeriet i Schweiz, och används av en rad kommersiella bryggerier. Den är utvald för sin ganska neutrala smakprofil, och rekommenderas för råvarudominerade lager- och pilsneröl.förjäsbarhet: medelalkoholtolerans: flockning: högjästtemperatur: 9-15°C, idealt 12°CMer produktinfo
Denna lagerjäst kommer från VLB i Berlin och är känd under kodnamnet RH. Jäststammen används av kommersiella bryggerier i västeuropa, och producerar lageröl med lätt fruktiga och estriga toner. Rekommenderad dosering: ett paket (11,5 g) till 12 liter. Jästtemperaturer på 12-15°C. Öka doseringen vid lägre temperatur. Vid bryggning av större volymer, ta flera paket eller gör en förkultur.förjäsbarhet: medelalkoholtolerans: flockning: högjästtemperatur: 9-15°C, idealt 12°CMer produktinfo
Denna berömda jäststam från Weihenstephan i Tyskland används i bryggeriindustrin över hela världen. Tack vare sina egna har denna stam blivit den globalt mest populära för lagerölsbryggning.förjäsbarhet: medelalkoholtolerans: flockning: högjästtemperatur: 9-15°C, idealt 12°CMer produktinfo
Äkta överjäst, som producerar en mycket kraftig skumkrona och jäser bra ner till 13°C. Låg esterproduktion. Brett jästtemperaturområde, vilket innebär att man kan brygga olika öltyper med denna jäst. Svalare temperatur ger lagerkaraktär inklusive svavelproduktion. Jäsning vid högre temperatur ger mild fruktighet. En signifikant andel av jästen stannar kvar i suspension. Ölet mognar snabbt, även vid låga temperaturer. Låg eller ingen märkbar diacetyl.förjäsbarhet: 73-77%alkoholtolerans: approx 11%flockning: lågjästtemperatur: 13-20°C
En äkta överjäst, som ger ett torrt, aningen syrligt, friskt öl. Idealisk när en låg esterprofil är önskvärd.förjäsbarhet: 74-78%alkoholtolerans: approx 10%flockning: lågjästtemperatur: 14-23°C
A great yeast choice for any cask conditioned British Ale and one that is especially well suited for IPA's and Australian ales. Produces a nice malt profile and finishes crisp & slightly tart. Low to moderate fruit ester producer that clears well without filtration.förjäsbarhet: 74-77%alkoholtolerans: 9%flockning: medium/högjästtemperatur: 17-22°C
Rik med en torr avslutning. Mineralaktig profil, markerad och frisk, med någon fruktighet. Används ofta för starkare ales och hög utjäsningsgrad önskas.förjäsbarhet: 73-77%alkoholtolerans: approx 10%flockning: medel/lågjästtemperatur: 15-22°C
Mycket ren, frisk smakprofil. Låg fruktighet och esternivå. Aningen citruskaraktär vid låga jästtemperaturer (15-19°C). Mångfärgad jäst, som producerar åtskilliga öltyper, och som låter malt och humle dominera ölets profil. Flockningen förstärks med inblandning av mörka maltsorter. Normalt krävs filtrering för att få ett blankt öl.förjäsbarhet: 73-77%alkoholtolerans: approx 10%flockning: mediumjästtemperatur: 15-22°C
Denna jäst presterar bra i vört med mörkt rostade ingredienser. Vid jäsning i den lägre delen av temperaturspannet fås torr och friska öl, medan fruktigare och mer komplexa fås i den högre delen. Esterproduktionen ökar vid jäsning över 18°C. förjäsbarhet: 75%alkoholtolerans: approx 10%flockning: medeljästtemperatur: 16-22°C
Jäser rent och ger ett friskt, aningen syrligt, fruktigt och välbalanserat öl, men låter samtidigt malt- och humlekaraktären dominera. Jäser bra ner till 18°C.förjäsbarhet: 73-75%alkoholtolerans: approx 10%flockning: medeljästtemperatur: 18-22°C
En mild maltig och lätt fruktig jäsningprofil; inte så syrlig och torr som 1098 och mycket mer flockande. Klarnar bra utan filtrering. Låga jästtemperaturer ger en ren avslutning med mycket låg esterprofil.förjäsbarhet: 68-72%alkoholtolerans: 10%flockning: högjästtemperatur: 18-24°C
Fantastisk jäststam med unika jäs- och smakegenskaper. Distinkta fruktestrar och stark flockning ger ett öl med maltigt korntäta karaktär, och som klarnar bra. Grundlig diacetylrast rekommenderas efter avslutad jäsning.förjäsbarhet: 68-72%alkoholtolerans: 10%flockning: högjästtemperatur: 18-23°C

Jäst

<p>Överjäst av abbey-typ, lämplig för öl med hög vörtstyrka. Estrig, stor komplexitet. Denna jäst kan vara långsam att starta.förjäsbarhet: 73-77%alkoholtolerans: approx 9%flockning: medel/lågjästtemperatur: 20-24°C</p>
<p>Med många av de bästa egenskaperna man vill ha för att brygga amerikanska öltyper. Fruktigare och mer flockande än 10 nötaktig, mjuk, ren, lätt syrlig avslutning. Jäs vid högre temperatur för att accentuera humlekaraktär med intensiv fruktighet svalare för en lätt, ren citruskaraktär. Flockar sig pålitligt och ger blankt öl utan filtrering.förjäsbarhet: 72-76%alkoholtolerans: 10%flockning: högjästtemperatur: 15-22°C</p>
<p>Ger klassiska brittiska bitters. Rik komplex smakprofil, ren, lätt maltkaraktär, låg fruktighet, låg esternivå, välbalanserat.förjäsbarhet: 77%alkoholtolerans: approx 10%flockning: medel/lågjästtemperatur: 16-22°C</p>
<p>Från ett traditionellt londonbryggeri med fantastisk malt- och humleprofil. Äkta överjäst; fruktig, mycket lätt, mjukt balanserat med aningen söt avslutning.förjäsbarhet: 71-75%alkoholtolerans: approx 10%flockning: högjästtemperatur: 18-23°C</p>
<p>En av de klassiska alestammarna från bryggerierna i nordvästra USA. Ger en maltig och mild fruktig ale med bra djup och komplexitet.förjäsbarhet: 67-71%alkoholtolerans: approx 10%flockning: högjästtemperatur: 18-24°C</p>
<p>Typisk för brittisk och kanadensisk alejäsningprofil, med bra flocknings- och maltiga smakegenskaper. Frisk avslutning, renganska torr.förjäsbarhet: 73-76%alkoholtolerans: approx 10%flockning: högjästtemperatur: 17-24°C</p>
<p>Fyllig komplex stam med mycket maltig avslutning. Ger ett kraftigt, tjockt skumtäck under jäsningsprocessen.förjäsbarhet: 67-71%alkoholtolerans: approx 10%flockning: högjästtemperatur: 16-22°C</p>
<p>Klassisk jäst för den här öltypen. En jäst som ger robust smak och som har måttlig till hög alkoholtolerans. Fruktig doft och med en torr, syrlig avslutning. Kan fortsätta att producera koldioxid under lång tid, även i kylförvaring. förjäsbarhet: 73-77%alkoholtolerans: approx 12-13%flockning: lågjästtemperatur: 18-24°C</p>
<p>This strain produces ales with a full chewy malt flavor and character, but finishes dry, producing famously balanced beers. moderate nutty and stone-fruit esters. Best used for the production of cask-conditioned bitters, ESB and mild ales. Reliably flocculent, producing bright beer without filtration.förjäsbarhet: 67-71%alkoholtolerans: 9%flockning: högjästtemperatur: 18-22°C</p>
<p>Äkta överjäst, liknande altbierjäst. Bildar aningen mer fruktiga/vinösa toner. Fruktigheten ökar med jästemperaturen. Låg esterproduktion av diacetyl. Jäser också bra vid låga temperaturer, 13-16°C. Kan användas för att brygga snabba "pseudo-lager". Kräver filtrering eller längre lagring för att klarna helt.förjäsbarhet: 73-77%alkoholtolerans: approx 10%flockning: lågjästtemperatur: 13-21°C</p>
<p>Idealisk för ales i skotsk stil, och för ales med hög vörtstyrka av alla typer. Kan vara estrig vid höga jästemperaturer.förjäsbarhet: 69-73%alkoholtolerans: approx 12%flockning: högjästtemperatur: 13-24°C</p>
<p>Jäst för öl med hög vörtstyrka och distinkt eldig karaktär från etanolproduktion. Lätt fruktig med torr avslutning, låg esterprofil.förjäsbarhet: 73-77%alkoholtolerans: approx 12%flockning: medeljästemperatur: 18-24°C</p>
<p>A great yeast for malt predominate ales. Produces light fruit and ethanol aromas along with soft, nutty flavors. Exhibits a mild profile with a neutral finish. Bright beers are easily achieved without any filtration. It is similar to our 1968 London ESB Ale but slightly less flocculent.förjäsbarhet: 68-72%alkoholtolerans: 9%flockning: högjästtemperatur: 18-22°C</p>
<p>Extremt flockande överjäst som ger distinkt maltiga och ganska fruktiga öl. Fruktigheten ökar vid högre jästemperaturer. Den här stam är så flockande att extra luftning och omrörning krävs. Förjäsningsgraden är typiskt låg, vilket ger en viss sötma i avslutningen. Producerar märkbart med diacetyl, varför en ordentlig diacetylrast är att rekommendera. Jästen fångar lätt upp autolys under lagringen accelereras. Utmärkt jäststam för real ale tack vare snabb och fullständig flockning. Brilljanta öl fås utan filtrering.förjäsbarhet: 67-71%alkoholtolerans: 10%flockning: mycket högjästtemperatur: 18-22°CDiskussion om produkten</p>
<p>Trevlig maltig arom och subtil fruktighet. Maltig men torr avslutning; välbalanserad och frisk. Humlekaraktären kommer också till uttryck i avslutningen.förjäsbarhet: 71-75%alkoholtolerans: 9%flockning: medel/högjästtemperatur: 9-13°C</p>
<p>Mild fruktig/blommig arom. Mycket torr och ren på gommen, med fyllighet och trevlig subtil maltighet. Mycket ren och neutral avslutning.förjäsbarhet: 72-76%alkoholtolerans: 9%flockning: medel/högjästtemperatur: 9-14°C</p>
<p>En klassisk amerikansk pilsnerstam, som ger len, maltig smak. Jäser torrt och friskt.förjäsbarhet: 71-75%alkoholtolerans: 9%flockning: medeljästemperatur: 9-13°C</p>
<p>Markerad, komplex och aromatisk; bra djup på smakkarakter för en mångfald av lageröl.förjäsbarhet: 73-77%alkoholtolerans: 9%flockning: medeljästemperatur: 9-14°C</p>
<p>Rik, dortmunderaktigt stil med frisk, torr avslutning. En mjuk profil som accentuerar humlekaraktär. Ursprung: Milwaukee, Wisconsin.förjäsbarhet: 73-77%alkoholtolerans: 9%flockning: lågjästtemperatur: 8-13°C</p>
<p>Speciellt lämplig för att ge ales med karaktär av amerikanska västkustöl från 1800-talet. Bibehåller lagerkaraktär vid jäsnings-18 °C, och ger maltiga, briljant blanka öl. Rekommenderas inte för lågtemperaturjäsnings.förjäsbarhet: 67-71%alkoholtolerans: approx 9%flockning: högjästtemperatur: 14-20°C</p>
<p>Den mest använda lagerjäststammen i världen. Ger en distinkt maltig profil med viss esterkaraktär. Vinner på en diacetylrast vid 14°C i 24 timmar efter avslutad jäsnings. Används också för "pseudo-ale" med jäsnings vid 24°C, vilket eliminerar svavelproduktion.förjäsbarhet: 73-77%alkoholtolerans: 9%flockning: medeljästemperatur: 9-14°C</p>
<p>Används av många tyska bryggerier för att ge rika, fylliga, maltiga öl. Bra val för bock och doppelbock. Vinner på en diacetylrast vid 14°C i 24 timmar efter avslutad jäsnings. förjäsbarhet: 73-77%alkoholtolerans: approx 9%flockning: medel/högjästtemperatur: 9-14°C</p>
<p>Klassisk pilsnerstam från pilsnerölets hem, som ger öl med en torr men maltig avslutning. Det perfekta valet för pilsner och helmaltöl. Svavel som bildas vid jäsnings kan reduceras med varmare jästemperaturer (14°C) och skingras vid lagringen.förjäsbarhet: 70-74%alkoholtolerans: 9%flockning: medel till starkjästemperatur: 10-14°C</p>

Jäst

En unik stam, kapabel att producera fina lageröl. Mycket len, väl avrundad och fyllig. Med fördel kan man öka temperaturen slutet av jäsningsen för en diacetylrast.förjäsbarhet: 70-74%alkoholtolerans: approx 9%flockning: medeljästemperatur: 9-13
Blandning av överjäst- och weizenstammar som ger mildt estriga och fenoliska veteöl.förjäsbarhet: 73-77%alkoholtolerans: 10%flockning: medeljästemperatur: 18-23°C
Klassisk tysk veteöljäst, ssom används mer än någon annan stam av tyska bryggerier. En överjäst som ger den unika och weizen-karaktären; rik på kryddnejlika, och banan. Hög utjäsnings ger en frisk avslutning. Detta är en äkta överjäst som behåller en marginal på 33% för skumning i jäskärlet. Större jästgivor minskar esterproduktionen.förjäsbarhet: 73-77%alkoholtolerans: 10%flockning: lågjästemperatur: 18-24°C
Innehåller, förutom ett urval av öljäststammar inkluderande belgisk veteöljäst, sherryjäst, två brettanomyces-stammar och mjölksyrabakterier. Även om denna blandning inte innehåller alla möjliga kulturer som återfinns i belgiska lambiker, så är den representativ för organismerna som är mest betydelsefulla för de önskvärda smakkomponenterna i dessa öltyper så som de som finns i västra Flandern.förjäsbarhet: N/Aalkoholtolerans: approx 12%flockning: N/Ajästemperatur: 17-24°C
Subtil smakprofil för veteöl med skarp syrlig friskhet. Fruktig, sherryaktig smak.förjäsbarhet: 70-76%alkoholtolerans: 10%flockning: starkjästemperatur: 17-24°C
För tillverkning av öl från wit till klassisk grand cru. Fenolisk profil med återhållen fruktighet. Välbalanserad esterprofil.förjäsbarhet: 72-76%alkoholtolerans: 12%flockning: lågjästemperatur: 17-24°C
En av många fantastiska öljäster för att ge klassiska belgiska ales. Fenoliska toner ökar med stigande jästemperaturer. Mildt fruktighet och komplex kryddkaraktär.förjäsbarhet: 72-76%alkoholtolerans: approx 12%flockning: högjästemperatur: 18-29°C
Överjäsende hefeweizenjäst med komplex smak och arom. Balans mellan å ena sidan banan- och bubbelgumestrar, å andra sidan lichi (?)- och äpple/plommonestrar och kryddnejlika.förjäsbarhet: 70-76%alkoholtolerans: 10%flockning: lågjästemperatur: 21-35°C
This strain produces complex esters balanced with earthy/spicy notes. Slightly tart and dry with a peppery finish. A perfect yeast for farmhouse ales and saisons.Alc. Tolerance 12%förjäsbarhet: 74-79% alkoholtolerans: flockning: varierandejästemperatur: 21-35°C
Low to moderate ester production with subtle spiciness. Malty and full on the palate with initial sweetness. Finishes dry and tart. Ferments well with no sluggishness.Alc. Tolerance 12%förjäsbarhet: 74-79% alkoholtolerans: 12%flockning: lågjästemperatur: 21-35°C
This strain produces complex esters balanced with earthy/spicy notes. Slightly tart and dry with a peppery finish. A perfect yeast for farmhouse ales and saisonsAlc. Tolerance 12%förjäsbarhet: 74-79% alkoholtolerans: 12%flockning: varierandejästemperatur: 21-35°C
Stor produktion av estrar och fenoler med komplex fruktighet, beroende på jästemperaturen. Till skillnad från många andra öljäststammar för denna typ dock inte mycket banan- eller bubbelgumestrighet. Fenolerna tenderar att skingras när ölet lagras. Denna jästtyp vinner på att matas med sockerarter successivt under jäsningsen, vilket ger bra omständigheter för dubbla om att jäsa ut torrt. Äkta överjäst.förjäsbarhet: 74-78%alkoholtolerans: 12%flockning: medel/högjästemperatur: 18-25°C
Från ett fransk-belgiskt kanadensiskt bryggeri, som producerar åtskilliga klassiska belgiska öltyper. Mildt fenolisk, mer vid högre jästemperatur. Låg esterprofil med torr, aningen syrlig avslutning. Komplex och välbalanserad. Alkoholintolerant.förjäsbarhet: 79%alkoholtolerans: 12%flockning: medeljästemperatur: 18-27°C Mer produktinfo
Estrig, lågfenolisk jäst från litet belgiskt bryggeri. Äpple, bubbelgum och plommon i doften, och med torr men fruktig avslutning.förjäsbarhet: 72-76%alkoholtolerans: approx 12%flockning: medeljästemperatur: 18-23°C
Ger en komplex smakprofil med kryddig fenolisk karaktär och låga esternivåer. Fenoler tenderar att dominera över andra smaker när ölet är ungt, men de skingras med lagring. Jäser ganska torrt med en finish som passar mältat och omältat vete och havre. Används ibland tillsammans med mjölksyrabakterier för att ge en syrligare avslutning. Detta är en äkta överjäst, som kräver utrymme för skumkronan.förjäsbarhet: 72-76%alkoholtolerans: 12%flockning: medeljästemperatur: 16-24°C
Används vid jäsnings av många vita och även vissa röda viner. Används dessutom vid sekundärjäsnings av barley wine. Jäser friskt och torrt. Idealiskt för basviner vid tillverkning av mousserande vin. Låg skumning, utmärkt fatjäsnings, bra flockningsegenskaper. Ursprung: Paris, Frankrike.förjäsbarhet: N/Aalkoholtolerans: 17%flockning: medeljästemperatur: 13-32°C
Idealisk för snabbmognande röda och vita viner med beaujolaisaktig fruktighet, liksom för större, lagringskrävande röda viner. Låg skumning och låg svavelproduktion över ett stort temperaturintervall.förjäsbarhet: N/Aalkoholtolerans: 14%flockning: medel/högjästemperatur: 13-32°C
En av två stammar för tillverkning av mjöd. Lämna 2-3% restsocker i de flesta mjöd. Rik, fruktig profil som passar vid jäsnings av fruktmjöd. Använd extra jästnäring vid mjödtillverkning.förjäsbarhet: N/Aalkoholtolerans: 11%flockning: medeljästemperatur: 24%
Det bästa jästvalet för torrt mjöd. Använd i många prisbelönta mjöd. Liten skumning och liten eller ingen svavelproduktion. Använd extra jästnäring vid mjödtillverkning.förjäsbarhet: N/Aalkoholtolerans: 18%flockning: låg/medeljästemperatur: 13-24°C
Jäser friskt och torrt med stor, fruktig avslutning. Skapar en trevlig balans för alla sorter av äpplen, päron och annan frukt. Till följd av fruktkaraktären att dominera profilen.förjäsbarhet: N/Aalkoholtolerans: 12%flockning: lågjästemperatur: 15-24°C
Vildjäst isolerad från bryggerikulturer i brysselregionen. Ger den klassiska "svettig häst"-karaktären som är naturlig för öl från här regionen; geuze, lambik, oud bruin. Jäser bäst i vört som har lägre pH efter det att primärjäsningsen börjat. Denna stam används vanligtvis tillsammans med saccharomyces cerevisiae, annan vildjäst och mjölksyrabakterier. Producerar viss syrlighet och kan bilda en hinna på ölet i flaskor eller fat. Kräver 3-6 månaders lagring för att smaken ska utvecklas till fullo.förjäsbarhet: 79%alkoholtolerans: approx 12%flockning: medeljästemperatur: 15-24°C

Jäst

Mjölksyrabakterie isolerad från ett belgiskt bryggeri. Denna kultur producerar måttlig syrlighet och är vanligt förekommande öltyper, inklusive geuze, lambik, oud bruin och berliner weisse. Används alltid tillsammans med *Saccharomyces cerevisiae* med olika vildjäster.förjäsbarhet: N/Aalkoholtolerans: approx 9%flockning: N/Ajästemperatur: 15-35°C

Vildjäst isolerad från belgiska lambiköl. Ger en surkörsbärslik smak och syrlighet tillsammans med en distinkt *Brettanomyces*karaktär. Jäser bäst i vört med reducerat pH efter det att primärjäsningsen har startat. Kan bilda en hinna på flaskor och fat. Fungerar bäst tillsammans med andra jäststammar och mjölksyrabakterier för att ge den klassiska belgiska karaktären. Kräver 3-6 månaders lagring för att smaken ska utvecklas till fullo.förjäsbarhet: mycket högalkoholtolerans: approx 12%flockning: medeljästemperatur: 15-24°C

Mjölksyrabakterie som används vid tillverkning av öl i belgisk stil när man önskar ytterligare syrlighet. Förekommer ofta i geuze och andra belgiska öltyper. Syranivån ökar med lagringstiden. Kan orsaka "ropiness" vid långa lagringstider. Kan producera låga nivåer av diacetyl.förjäsbarhet: N/Aalkoholtolerans: approx 9%flockning: N/Ajästemperatur: 15-35°C

Beer Styles: American Barleywine, Imperial IPA, Imperial Red, Imperial Brown, Imperial Porter, Russian Imperial StoutProfile: A unique blend of strains is designed to ferment higher gravity worts used in producing any style of Imperial beer. The results are a rich, malty, full bodied beer with notes of citrus & fruity esters. Even with a high starting gravity your Imperials will have a relatively dry finish.förjäsbarhet: 75-80% alkoholtolerans: 12-14%flockning: låg-medeljästemperatur: 20-24°C

Beer Styles: English Barleywine, English Strong Ale, Old AleProfile: To bring you a bit of English brewing heritage we developed a "Old Ale" blend, including an attenuative ale strain and a *Brettanomyces* strain, which will ferment well in dark worts and produce beers with nice fruitiness. Complex estery characters will emerge with age. Pie cherry and sourness will evolve from the *Brettanomyces* along with distinct horsey characteristics.förjäsbarhet: 75-80%alkoholtolerans: 12%flockning: medeljästemperatur: 20-24°C

Kryddor

Skall sorteras i alfabetsordning				
Namn	Pris förpackning	Vikt förpackning	Lager	Enhet
Apelsinskal	0			0 gram
Choklad	0			0 gram
Citronsyra	0			0 ml
Enbär	0			0 gram
Gelatin	5	10		0 ml
Gelatin	0			0 gram
Granskott	0			0 gram
Gråbo	0			0 gram
Ingefära	0			0 gram
Irish Moss	0			0 gram
Isinglass	29	100		0 ml
Jästnäring	0			0 gram
Kalciumkarbonat (CaCO ₃)	19	200		0 gram
Kalciumklorid (CaCl ₂)	29	200		0 gram
Kalciumsulfat (CaSO ₄ *0,5H ₂ O)	27	200		0 gram
Kanel	0			0 gram
Kardemumma	0			0 gram
Koriander	0			0 gram
Kummin	0			0 gram
Ljung	0			0 gram
Magnesiumsulfat (MgSO ₄ *7H ₂ O)	36	200		0 gram
Malört	0			0 gram
Mjölksyra (80%)	39	250		0 ml
Muskot	0			0 gram
Nejlika	0			0 gram
Natriumklorid (NaCl – bordssalt)	10	500		0 gram
Nutrient Blend jästnäring	25	42		0 gram
Pomerans	0			0 gram
Protafloc	99	200		0 gram

Kryddor

Kostnad/enhet			Stödtabeller till kryddor och mäskschema		
0					
0			Mäsk		Inmäskning
0			Lak		Syrarast ~40°C
0			Kok		Proteinrast ~50°C
0,5			Primärjäsning		Försockringsrast ~67°C
0			Sekundärjäsning		Slutrast ~77°C
0			Fat/flaska		Lakning
0					
0					
0					
0,29					
0					
0,1					
0,15					
0,14					
0					
0					
0					
0					
0					
0,18					
0					
0,16					
0					
0					
0,02					
0,6					
0					
0,5					

Kemi

Name	CommonName	ChemicalName	Ca	SO4	Mg	Na	Cl
Magnesiumsulfat	Bittersalt	MgSO4	0	103	26,1	0	0
Magnesiumsulfat heptydrat	Bittersalt	MgSO4*7H2O	0	103	26,1	0	0
Kalciumkarbonat	Krita	CaCO3	105,8	0	0	0	0
Natriumklorid	Salt	NaCl	0	0	0	103,9	160,3
Natriumbikarbonat	Bikarbonat	NaHCO3	0	0	0	72,3	0
Kalciumsulfat	Gips	CaSO4	61,5	147,4	0	0	0
Kalciumsulfat dihydrat	Gips	CaSO4*2H2O	61,5	147,4	0	0	0
Dikalciumsulfathydrat		2CaSO4*H2O					
Kalciumklorid	Kalciumklorid	CaCl2	72	0	0	0	127,4
Kalciumklorid dihydrat	Kalciumklorid	CaCl2*2H2O	72	0	0	0	127,4
Mjölksyra (80%)							

Kemi

CO3	Hårdhet	Alkalinitet	H2O	Anjon(%)	Katjon(%)	mg/ml
0	107,8	0	0			
0	107,8	0		14%	55%	
158,4	264,2	264,2	0	40%	60%	
0	0	0	0	39%	61%	
188,7	0	157,4	0			
0	153,6	0	0	29%	71%	
0	153,6	0		23%	56%	
				27%	67%	
0	179,8	0	0	36%	64%	
0	179,8	0		27%	48%	
						960

Skall sorteras i alfabetsordning

Bryggeri

	Vatten förlorat till malt (l/kg):	Tempförlust av mäskkärl/h:	Dödutrymme i lakkärl (l):	Avdunstning vid kok (l/h):	Förlust i kokkärl (l):
Köksbryggeriet	1,1	3	0,5	2	0,5
Lövstaölet lilla pannan	1,1	2	0,2	5	2
Lövstaölet mellanpannan	1,1	1	0	6	2

Humleutbyte (%)	Förväntat mäsikutbyte:	Förlust till jästsediment (l):	
100%	75%		1
100%	75%		1
100%	75%		1

Namn: best bitter
Öltyp: 5C - English dark mild
Bryggare: Jörgen Bergstedt
Datum: ###
Volym: 22 l
OG: 1,046
FG: 1,011
Alkohol: 4,7%
IBU: 33
EBC: 36

Jäst
Fermentis - Safale S-torr

Malt/extrakt:
Pale ale malt (Viking) 4,000 kg 91%
Crystal 150 (Viking) 0,375 kg 9%

Humle:
Northern Brewer 24 g 60 min
East Kent Goldings 15 g 30 min
Cascade 40 g 2 min

Övriga ingredienser

Jäsning
Primärjäsning 20 grader C
Sekundärjäsning 20
Kolsyrning
Priming (maltextrakt)

Anteckningar

1g NaHCO₃ baking soda
2g CaCO₄ gypsum
2g CaCl₂ Calcium clorid
2g NaCl Natrium clorid

ph kranvatten 8,5
pH lakvatten 8,3

Problem
flottör fungerade inte
nättagg började slå av
Tertmostat conrad började hoppa i temperatur när cirkulationen sattes igång

Information & Hjälp

Här är en handledning över hur detta bryggprotokoll/program fungerar

Definitioner:

- Humlebeska: Tinseth IBU-uträkning
- Färg: Moray's SRM-uträkning som konverterats till EBC via multiplikation med 1,97
- Öltyper: Svenska öltypsdefinitioner per 2009
- Vattenhårdhet: Baserat på mg kalciumjoner per liter vatten. En ganska ihålig och subjektiv bedömning
- Inmäskningsschema är byggt på formeln:
$$\text{Måltemp} = \frac{(\text{StartVärmekapacititeten} * \text{StartVikt} * \text{StartTemp} + \text{MålVärmekapacititeten} * \text{MålVikt} * \text{MålTemp})}{(\text{StartVärmekapacititeten} * \text{StartVikt} + \text{MålVärmekapacititeten} * \text{MålVikt})}$$
- Vattenkemiuträkningarna är från Vermont Pub & Brewery's spreadsheet gjort av Greg Noonan, ägare av Vermont Pub & Brewery i Burlington och författare till bl.a. New Brewing Lager Beer (Brewers Publications, 1996). This downloadable excel spreadsheet helps to tweak brewing water to particular profiles. For more information on Vermont Pub & Brewery and their award-winning beers, check out vermontbrewery.com
- Densitetskorrigering beroende på temperatur enligt formel omgjord till 20 graderC:
$$\text{Correction}(@59F) = 1.313454 - 0.132674 * T + 2.057793e-3 * T^2 - 2.627634e-6 * T^3$$
- Kolsyrning använder sig av formler efter följande formel (grader F och PSI):
$$P = -16.6999 - 0.0101059 T + 0.00116512 T^2 + 0.173354 T V + 4.24267 V - 0.0684226 V^2$$

Temperaturberoende löst kolsyra efter jäsnings är inräknat enl Amylases tabell:
I och med att CO2 löser sig bra i kall öl så kan man få negativa tal i primingen.
Bäst är då att låta ölen stå i rumstemperatur så att man får ut CO2 och därigenom koll på primingen.

How-to

Alla fält i receptet som är gråa förväntas fyllas i av dig som bryggare.

Under inställningar så skriver du in dina specifika bryggeriparametrar.

Gardiner (drop-down lists) länkar till listor i övriga flikar och du kan själv gå in och uppdatera ditt förråd.

Här är det viktigt att den kolumn som länkar till gardinerna är i **bokstavsordning**, vilket är det blad och kolumn som innehåller texten som visas i respektiva gardin. T ex i öltyper så är det det bladet Öltyper och kolumnen med det kombinerade namnet 1A-Modern svensk lager.

Lättast är att lägga till dina uppdateringar i slutet av aktuell lista och sedan använda sorteringsfunktionen under "Data".

Kom dock ihåg att markera hela tabellen och inte bara enskilda kolumner, Då förstör du raderna och fel information hamnar på fel rad.

Alla kolumner i databladet som är i orange läses av receptsidan och är därmed nödvändiga.

Alla tabeller har en maxstorlek som inte är definitiv, men är markerade med ett horisontellt streck. Dock bör de räcka för de flesta bryggare. Vill man utöka dessa får man gå in i gardinens definition.

Arbetsgång

Definiera vilken öltyp du vill brygga så får du fram intervallen för OG, FG, IBU och färg

Specificera vilket vatten och jäst du använder. Ditt vatten kan behövas definieras i vattentabellen. Se din kommuns hemsida.

Vill du vattensjustera så använder du verktyget Vattenbehandling till höger under verktyg.

Extraktionen från malten räknas ut efter den förväntade utbytet du definierar, både OG och färg (EBC). Utbytet för malt är enligt din definition av förväntat mäskutbyte i den gula inställningsramen. Extraktutbyte är alltid 100%.

Beskan i IBU räknas ut automatiskt enligt Tinseth efter tid och alfastyrka samt med kompensation för OG.

Mäskeschemat beräknar hur mycket vatten av vilken temperatur du skall tillsätta för att nå din målvolym och temperatur. Tänk på att ditt mäskkärl kommer att absorbera värme med ett par tre grader, vilket du kan kompensera med att förvärma detta eller skriva in i protokollet din värmeförlust efter test.

Export till PDF sker via export under arkivmenyn, eller med exportknappen nere till höger på verktygssidan.

Kontakt

Förslag till förbättringar, kompletterande uppgifter, buggrapporter eller om man vill skicka en hembrygd som tack:

Henrik Lundqvist

henrik@agora.se

<http://www.realbeer.com/hops/research.html>

<http://www.beersmith.com/blog/2008/04/29/beer-color-understanding-srm-lovibond-and-ebc/>

<http://shbf.eu/wiki/index.php?title=%C3%96ltyp&oldid=2611>

http://en.wikipedia.org/wiki/Water_hardness

<http://www.uberbeergeek.com/bih/hbmash.htm>

<http://www.vermontbrewery.com>

<http://brewery.org/library/HydromCorr0992.html>

<http://hbd.org/cgi-bin/recipient/brew/widgets/bp.html>

<http://hbd.org/hbd/archive/2788.html#2788-8>

<http://www.amylase.se/kolsyrning.htm>

