

Hej alla hembryggare!

Jag tänkte sammanfatta lite av resultaten jag fick när jag analyserade era hembryggda öl efter eventet under Gbg Beer Week. Jag blandar text och bild så jag provar att fånga allt i en word doc.

3 av er valde att få **SNABBA** resultat, de fick dessa analyser

- Alcohol by volume (och densitet)
- Mikrobiologisk undersökning: odla på plattor
- pH

6 av er valde istället **FLERA** resultat, vilket innebär dessa analyser

- Alcohol by volume (och densitet)
- Mikrobiologisk undersökning: odla på plattor
- pH
- IBU
- SRM

IBU (International Bitterness Units <https://phdinbeer.com/2014/09/16/beer-chemistry-1-measuring-ibus-in-beer/>) och SRM (Standard Reference Method https://en.wikipedia.org/wiki/Standard_Reference_Method) testerna kräver en spektrofotometer (ett instrument för bestämning av optiska egenskaper hos lösningar). Jag har rustat upp en härlig apparat från 70-talet med nytt batteri på moderkortet och en ny hållare för kvarts-kyvetterna. Att det finns reservdelar för en sån här gammal apparat indikerar just hur värdefull den är- riktigt känslig och robust.



För IBU testet krävs förutom ett läskigt lösningsmedel (iso-oktan) både en skak-apparat (till vänster i bilden, denna kommer från ett universitetslaboratorium i UK och ser ut att ha haft ett tufft liv) plus en centrifug (till höger). Centrifugen köpte jag ny i samband med Gbg Beer Week analyserna. Eftersom utrustningen var inte testad fullt ut när jag tog emot era öl, var jag lite osäker på tillförlitligheten i framförallt IBU metoden.



Det visade sig att den lilla centrifugen inte hade kraft nog att separera vatten- och lösningsmedelfaserna i IBU-testet, så resultaten ni fick måste tas med en nypa salt.

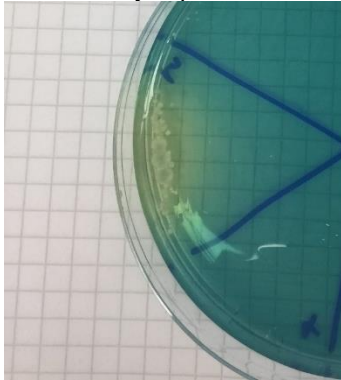
Resultat av kemiska analyserna

Analys	Högsta värdet	Lägsta värdet
Alkoholhalt (% v/v)	11,90	5,24
pH	4,72	4,31
IBU*	48	7
SRM	65	2,5

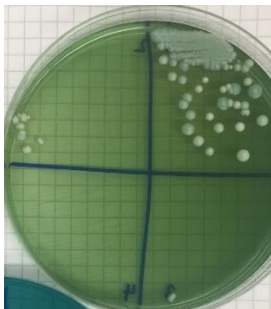
*IBU testresultat inte 100% tillförlitliga

Resultat av de mikrobiologiska analyserna

Fanns det öl med syre-producerande mikroorganismer? Jajamen! Där odlingsmediet har blivit gult växer det syra-producerande mikroorganismer.



Vad hittade jag för jäst? Mestadels den klassiska *Saccharomyces cerevisiae*, men i ett fall en liten blandning av jäst, det var också meningen.



Resultaten visar att ni har det rent och fint omkring er när ni brygger öl, **grattis!**

Vad har hänt sen Gbg BeerWeek?

Jag har lyckats få en säkrare IBU-metod genom att rusta upp en äldre centrifug med nya 3D-printade hylsor som gör att jag kan använda moderna centrifugrör med den mindre moderna centrifugen! Detta fungerar mycket bättre, så IBU-testet är numera tillförlitligare.



Hör av er med frågor, eller om ni vill beställa fler analyser. Har ni inte betalat för analyserna kan ni gärna swisha till mig på 0767772626. 100:- per öl för snabba analyser, och 150:- per öl för flera analyser. Vill ni ha ett säkrare IBU värde? Hör av er så kan jag greja det (till rabatterat pris).