

MED FORMLER		RECEPT		BRYGD NR:		#134	
BRYGGDATUM: 2010-04-21		Planerad		Faktisk			
ÖLETS NAMN: Monkey Stout		OG: 48		OG: 50			
ÖLTYP: Stout				FG: 14			
Planerad		Faktisk		0,132 Alk Vol %		4,8	
Volym: 325 L		Volym: 320 L		HG Alk Vol %		0,0	
BU: 35		Förjäsningsgrad:		72%			
Vattenbehandling:				Färg: 0		EBC	
Typ: g/L:		g totalt:					
		0					
		0					
		0					
		0					
		0					
Extraktgivare (malt m.m.)							
Sort:	Mängd:		Extrakt	°ÖL:		% (av total vikt)	
Pale ale	40,000		300	12000		61%	
Vete	9,000		320	2880		14%	
Carapils Ljus kara	5,000		260	1300		8%	
Rostat korn	9,000		200	1800		14%	
Havremalt	3,000		200	600		5%	
				0		0%	
				0		0%	
				0		0%	
				0		0%	
				0		0%	
Risskal		4%	2,6	0		0%	
Total mängd (kg):	66,000	Kg	Total antal °ÖL:	18580		100,0%	
Mäskvatten=	198	3,0	L/kg Malt				
	Teoretisk verkningsgrad		85%	15793	°ÖL		
	Teoretisk OG:		49	°ÖL	Teoretisk vol.:		329 L
HUMLE m.m.:							
Sort:	KL:	% alfasyra:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:	
Argent Cascade		7,3	410	1,279	409	60	28
					0		
					0		
EKG		4,8	330	1,042	333	20	5
					0		
					0		
EKG		4,8	670	2,083	667	5	2,5
					0		
STOPP			Totalt g/l:	4,404	Totalt BU:	35,5	

Torrhumling:				1409	
Bitterhumle % Vikt:	29%	1410	% BU:	79%	
Smakhumle % Vikt:			% BU:		
Aromhumle % Vikt:			% BU:		
JÄST:					
Sort:	Irish ale		Form:	Förkultur	
			Mängd:	2 x 3 L	
BRYGGPROTOKOLL					
Inmäska (kl):			Jästtillsats (kl):	=	:h, min
RAST:	TEMP:	Start	Tid,min:	Tid kl:	
Syra:					
Protein:	50		Inmäska		
Försockring Beta:	64		60		
Försockring Alfa:					
Utmäskning:	78		10		
LAKNING:	Stopp:	Tid,min:	L / min:		
Start:			#DIV/0!		
Volym:	325 L	X	OG:	50 Ö	= 16250 °ÖL:
UPPVÄRMNING TILL KOK:					V.grad: 87%
Start kl:					
Kokstart kl:					
Kokstopp kl:					
Volym efter kok:	325 L	OG efter kok:		50 °Ö	
EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT:					
L					
Kylning start kl:					
Kylning stopp kl:					
Slutvolym:	325 L	Slut OG:		50 °Ö	