

MED FORMLER		RECEPT		BRYGD NR:		#136	
BRYGGDATUM: 2010-04-29		Planerad		Faktisk			
ÖLETS NAMN: SVEA Pale Ale		OG: 40		OG: 40			
ÖLTYP: Folköls pale ale				FG: 14			
Planerad		Faktisk		Alk Vol %		3,4	
Volym: 325 L		Volym: 325 L		Alk Vol %		0,0	
BU:		Förjäsningsgrad:		65%			
Vattenbehandling:				Färg:		0 EBC	
Typ:		g/L:		g totalt:			
Kalciumsulfat		0,4		130			
Na Cl		0,1		33			
Mg SO4		0,1		33			
				0			
				0			
Extraktgivare (malt m.m.)							
Sort:		Mängd:		Extrakt °ÖL:		% (av total vikt)	
Münchener		40,000		300 12000		89%	
Ljus karamell		3,000		260 780		7%	
Mörk karamell		2,000		260 520		4%	
				0		0%	
				0		0%	
				0		0%	
				0		0%	
Risskal		2%		0,9		0%	
Total mängd (kg):		45,000 Kg		Total antal °ÖL: 13300			
Mäskvatten=		90 2,0		L/kg Malt			
		Teoretisk verkningsgrad		95%		12635 °ÖL	
Teoretisk OG:		39 °ÖL		Teoretisk vol.:		316 L	
HUMLE m.m.:							
Sort:		KL:		% alfasyra:		g/l: g (tot.): Kocktid: BU:	
Argent Cascade		7,3		Kokstart		0,457 148 60 10	
						0	
Protaflock & Jästnärsalt		15 i riktiga				0 15	
Simcoe		11,1		Kokstopp		0,480 156 15 4	
Cascade		7,0		Kokstopp		0,571 186 15 3	
						0	
Cascade		7,0		VPn		0,857 279 1 0,3	
Nelson Souvin		11,5		VPn		0,870 283 1 0,5	
STOPP		Totalt g/l:		3,235		Totalt BU: 17,8	
Torrhumling:		Cascade & Amarillo 2 x 160 g		30-apr		1051	

Bitterhumle % Vikt:	14%
Smakhumle % Vikt:	
Aromhumle % Vikt:	

% BU:	56%
% BU:	
% BU:	

JÄST:

Sort: American Ale 2

Form: Förkultur

Mängd: 4,0 L

BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl): Jästtillsats (kl): = :h, min

RAST: TEMP: Start Stopp Tid,min: Tid kl:

Syra:

Protein:

Försockring Beta:

Försockring Alfa: 73 60

Utmäskning: 78 10

LAKNING: Stopp: Tid,min: L / min:
Start: #DIV/0!

Volym: 325 L X OG: 40 Ö = 13000 °ÖL:

UPPVÄRMNING TILL KOK: V.grad: 98%

Start kl:

Kokstart kl: Kokstopp kl:

Volym efter kok: 325 L OG efter kok: 40 °Ö

EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT: L

Kylning start kl: Kylning stopp kl:

Slutvolym: 325 L Slut OG: 40 °Ö

JÄSNING: TID: TEMP: KÄRL:

Primär:	-
Sekundär:	-
Lagring:	-

TAPPNING:

Datum:

Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132): 3,4 %