

MED FORMLER

RECEPT

BRYGD NR: #138

BRYGGDATUM: 2010-05-04

		Planerad			Faktisk
ÖLETS NAMN:	Lakrits/ Kaffeporter	OG:	58	OG:	58

ÖLTYP:	Porter	FG:	22
---------------	--------	------------	----

Planerad		Faktisk		Alk Vol %	4,8
Volym:	310 L	Volym:	325 L		

BU:	24	Förjäsningsgrad:	92%
------------	----	-------------------------	-----

Vattenbehandling:

Typ:	g/L:	g totalt:	Färg:	0 EBC
-------------	-------------	------------------	--------------	-------

Na Cl	0,1
-------	-----

Extraktgivare (malt m.m.)

Sort:	Mängd:		Extrakt	°ÖL:		% (av total vikt)
Paleale	50		300	15000		65%
Mörk karamell	8		260	2080		10%
Dark Crystal	8		260	2080		10%
Choklad	3		200	600		4%
Pale Choklad	5		200	1000		6%
Vete	3		320	960		4%
				0		0%
Risskal		4%	3,1	0		0%

Total mängd (kg):	77,000 Kg	Total antal °ÖL:	21720
--------------------------	-----------	-------------------------	-------

Mäskvatten=	154	2,0	L/kg Malt
--------------------	-----	-----	------------------

Teoretisk verkningsgrad	85%	18462 °ÖL
--------------------------------	-----	-----------

Teoretisk OG:	60 °ÖL
----------------------	--------

Teoretisk vol.:	318 L
------------------------	-------

HUMLE m.m.:

Sort:	KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Target		10,4	190	0,737	239,583	60	23
				#DIV/0!	#DIV/0!		
				#DIV/0!	#DIV/0!		
Brewers Gold		5,0	180	0,533	173,333	15	2
				#DIV/0!	#DIV/0!		
				#DIV/0!	#DIV/0!		
Brewers Gold		5,0	200	0,600	195,000	1	0,15
				#DIV/0!	#DIV/0!		

STOPP		Totalt g/l:	#DIV/0!	Totalt BU:	25,15
--------------	--	--------------------	---------	-------------------	-------

Bitterhumle % Vikt:	#DIV/0!
Smakhumle % Vikt:	
Aromhumle % Vikt:	

% BU:	91%
% BU:	
% BU:	

JÄST:

Sort: Scottish ale

Form: förkultur

Mängd: L

BRYGGPROTOKOLL

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

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

Syra:

Protein:

Försockring: 68 60

Utmäskning: 78 10

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

Volym: 310 L X OG: 61 Ö = 18910 °ÖL:

UPPVÄRMNING TILL KOK:

Start kl:

Kokstart kl:

Kokstopp kl:

Volym efter kok: #DIV/0! L OG efter kok: °Ö

EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT: L

Kylning start kl: Kylning stopp kl:

Slutvolym: #DIV/0! L Slut OG: #DIV/0! °Ö

JÄSNING: TID: TEMP: KÄRL:

Primär: -

Sekundär: -

Lagring: -

TAPPNING:

Datum:

Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132): 4,8 %

3 dl lakritsextrakt per 140L tank i sekundären.
Extraktet kokat på 50/50 av lakritsstänger och vatten.