

MED FORMLER

RECEPT

BRYGD NR: #139

BRYGGDATUM: 2010-05-05

ÖLETS NAMN: Mandarin Ale Mk3

Planerad
OG: 40Faktisk
OG: 40

ÖLTYP: Belgisk FOLK pale ale

FG: 16

Planerad

Faktisk

Alk Vol % #REF!

Volym: 225 L

Volym: 225 L

BU: 14

Förjäsningsgrad: #REF!

Vattenbehandling:

Typ: g/L: g totalt:

Färg: 0 EBC

Na Cl 0,1 22,5

Extraktgivare (malt m.m.)

Sort:	Mängd:	Extrakt	°ÖL:	% (av total vikt)
Münchener	28	300	8400	88% 71
Bisquit/ Caraamb	4	260	1040	13% 11
			0	0% 10
			0	0% 7
			0	0%
			0	0%
			0	0%
Risskal		4%	1,3	0% 0

Total mängd (kg): 32,000 Kg Total antal °ÖL: 9440

Mäskvatten= 96 3,0 L/kg Malt

Teoretisk verkningsgrad 95% 8968 °ÖL

Teoretisk OG: 40 °ÖL

Teoretisk vol.: 224 L

HUMLE m.m.:

Sort:	KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Argentina Cascade		7,3	100	0,457	103	60	10
Jästnäring			15 riktiga			15	
Protaflock		1ml/ 10 l	15 riktiga			15	
Nelson Souvin		11,5	80	0,348	78	15	3
Hallertauer Tradition		4,5	70	0,296	67	15	1
Nelsson Souvin		11,5	120	0,522	117	1	0,3
					0		

STOPP Totalt g/l: 1,622 Totalt BU: 14,3

Torrhumling: Apelsinskal 200 g

365

Bitterhumle % Vikt:	28%
Smakhumle % Vikt:	
Aromhumle % Vikt:	

% BU:	70%
% BU:	
% BU:	

JÄST:

Sort: Canadian/ Belgian Ale

Form: Förkultur

Mängd: 4,0 L

BRYGGPROTOKOLL

Inmäsik (kl):

Jästtillsats (kl):

=

:h, min

RAST:

TEMP:

Start

Stopp

Tid,min:

Tid kl:

Syra:

Protein:

Försockring Beta:

Försockring Alfa:

73

10

Utmäskning:

78

60