

MED FORMLER

RECEPT

BRYGD NR: #141

BRYGGDATUM: 2010-05-09

ÖLETS NAMN: Patagonia IPA

Planerad

OG: 62

Faktisk

OG: 58

ÖLTYP: IPA

FG: 16

Planerad

Volym: 175 L

Faktisk

Volym: 175 L

Alk Vol %

0,0

BU: 56

Förjäsningsgrad:

100%

Vattenbehandling:

Typ: g/L: g totalt:

Färg: 0 EBC

Kalciumsulfat 0,4

NaCl 0,1

Magnesiumsulfat 0,1

Extraktgivare (malt m.m.)

Sort:	Mängd:	Extrakt	°ÖL:	% (av total vikt)
Paleale	36,000	300	10800	85%
Münchener	6,000	300	1800	14%
		260	0	0%
Mörkkaramell	0,500	260	130	1%
			0	0%
			0	0%
			0	0%
Risskal		4%	1,7	0%

Total mängd (kg): 42,500 Kg Total antal °ÖL: 12730

Mäskvatten= 127,5 3,0 L/kg Malt

Teoretisk verkningsgrad 85% 10821 °ÖL

Teoretisk OG: 62 °ÖL

Teoretisk vol.: 175 L

HUMLE m.m.:

Sort:	KL:	% alfasyra:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Cascade argentina	16:55	7,3 KOKSTART	0,913	160	60	20
Cascade argentina	17:10	7,3 KOK	0,913	160	45	15
Cascade argentina	17:25	7,3 KOK	0,913	160	30	10
Protaflock / jästnärin	17:40				15	
Cascade argentina	17:40	7,3 KOKSTOPP	1,096	192	15	6
Cascade argentina	17:45	7,3 KOKSTOPP -5	1,096	192	10	4
Cascade argentina	17:54	7,3 VP,n	1,096	192	1	0,4

STOPP

Totalt g/l:

6,027

Totalt BU:

55,4

Bitterhumle % Vikt:

15%

% BU:

36%

Smakhumle % Vikt:	
Aromhumle % Vikt:	

% BU:	
% BU:	

JÄST:

Sort: American Ale 2 Form: Förkultur Mängd: 2 x 4,5 L

BRYGGPROTOKOLL

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

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

Syra:

Protein:	50	INMÄSK
----------	----	--------

Försockring:	63 & 73	20 + 20
--------------	---------	---------

Utmäskning:	78	10
-------------	----	----