

MED FORMLER

## RECEIPT

BRYGD NR: #142

BRYGGDATUM: 2010-05-11

ÖLETS NAMN: Black Jack Mk9

Planerad  
OG: 75Faktisk  
95 OG: 100

ÖLTYP: Imperial Porter

FG: 28

Planerad

Faktisk

Alk Vol % 9,5

Volym: 325 L

Volym: 325 L

BU: 50

Förjäsningsgrad: 90%

Vattenbehandling:

Typ: g/L: g totalt:

Färg: 0 EBC

Na Cl	0,1	32,5
		0
		0
		0
		0

Extraktgivare (malt m.m.)

Sort:	Mängd:	Extrakt	°ÖL:	% (av total vikt)
Pale ale	50	300	15000	50%
Crystal	20	260	5200	20%
Ljus Karamel	10	260	2600	10%
Münch	10	260	2600	10%
Pale Choklad	6	200	1200	6%
Choklad	4	200	800	4%
			0	0%
Risskal	4%	4,0	0	0%

Total mängd (kg): 100,000 Kg Total antal °ÖL: 27400

Mäskvatten= 200 2,0 L/kg Malt

Teoretisk verkningsgrad 85% 23290 °ÖL

Teoretisk OG: 72 °ÖL

Teoretisk vol.: 311 L

HUMLE m.m.:

Sort:	KL:	% alfasyra:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Argent Cascade		7,3 START	560	1,689 549	60	37
Protaflock		1ml/ 10 l 15 riktiga				
Fuggle	Withbread GV	6,2 STOPP	420	1,290 419	15	6
Hallertauer Trad	First Gold	7,3 STOPP	420	1,279 416	15	7
				0		
Fuggle		5,3 VPn	180	0,566 184	1	0,15
Hallertauer Trad	Spalter Select	4,8 VPn	220	0,667 217	1	0,16

STOPP Totalt g/l: 5,491 Totalt BU: 50,31

Torrhumling: 1785

Bitterhumle % Vikt:	31%
Smakhumle % Vikt:	
Aromhumle % Vikt:	

% BU:	74%
% BU:	
% BU:	

JÄST:

Sort: Scvottish ale Form: Förkultur Mängd: 3 x 4,5 L

## BRYGGPROTOKOLL

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

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

Syra:

Protein:

Försockring Beta: 68 20

Försockring Alfa: 73 20

Utmäsikning: 78 10

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

Volym: 280 L X OG: 78 Ö = 21840 °ÖL:

UPPVÄRMNING TILL KOK: V.grad: 80%

Start kl:

Kokstart kl: Kokstopp kl:

Volym efter kok: 218 L OG efter kok: 100 °Ö

EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT: L

Kylning start kl: Kylning stopp kl:

Slutvolym: 218 L Slut OG: 100 °Ö

JÄSNING: TID: TEMP: KÄRL:

Primär: -

Sekundär: -

Lagring: -

TAPPNING:

Datum:

Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132): 9,5 %

#142