

MED FORMLER

## RECEPT

BRYGD NR: #143

BRYGGDATUM: 2010-06-01

Planerad

Faktisk

ÖLETS NAMN: Svea IPA Mk 14

OG: 62

OG: 62

ÖLTYP: Am IPA

FG: 15

Planerad

Faktisk

Alk Vol %

6,2

Volym: 325 L

Volym: 325 L

BU: 55

Förjäsningsgrad: 90%

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	65	300	19500	82%
Münchener	7,5	300	2250	9%
Ljus karamell	5	260	1300	6%
Mörkkaramell	1,5	260	390	2%
			0	0%
			0	0%
			0	0%
Risskal		4%	3,2	0%

Total mängd (kg): 79,000 Kg Total antal °ÖL: 23440

Mäskvatten= 237 3,0 L/kg Malt

Teoretisk verkningsgrad 85% 19924 °ÖL

Teoretisk OG: 61 °ÖL

Teoretisk vol.: 321 L

HUMLE m.m.:

Sort:	KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Magnum Argentina Cascade		7,3 Kokstart	510	1,553	505	60	34
Protaflock		1ml/ 10 l 15 riktiga				15	
Amarillo		9,1 Kokstopp	530	1,612	524	15	11
Cascade		7 Kokstopp	570	1,714	557	15	9
Amarillo		9,1 VP	510	1,538	500	1	0,7
Nelson Souvin		11,5 VP	170	0,522	170	1	0,3

STOPP

Totalt g/l: 6,939

Totalt BU: 55

2255

Bitterhumle % Vikt:	22%
Smakhumle % Vikt:	
Aromhumle % Vikt:	

% BU:	62%
% BU:	
% BU:	

JÄST:

Sort: Form: Mängd: L

## BRYGGPROTOKOLL

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

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

Syra:

Protein:	50	-	
Försockring Beta:	63	20	
Försockring Alfa:	73	20	
Utmäskning:	78	10	

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

Volym: L X OG: Ö = 0 °ÖL:

UPPVÄRMNING TILL KOK: V.grad: 0%

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): 6,2 %