

MED FORMLER

RECEPT

BRYGD NR: #144

BRYGGDATUM: 2010-06-03

ÖLETS NAMN: Black Isak Mk5

Planerad

OG: 44

Faktisk

OG: 44

ÖLTYP: Folkölsporter

FG: 18

Planerad

Faktisk

Alk Vol % 3,4

Volym: 200 L

Volym: 225 L

BU: 12

Förjäsningsgrad: 92%

Vattenbehandling:

Typ: g/L: g total:

Färg: 0 EBC

Na Cl	0,1	22,5
		0
		#VALUE!
		0
		0

Extraktgivare (malt m.m.)

Sort:	Mängd:	Extrakt	°ÖL:	% (av total vikt)
Ljus Karamell	19,000	260	4940	52%
Dark Crystal	9,000	260	2340	25%
Aromatic	1,500	260	390	4%
Special B	1,500	260	390	4%
Caraamber	1,500	260	390	4%
Pale Choklad	4,000	200	800	11%
			0	0%
Risskal		4%	1,5	0%

Total mängd (kg): 36,500 Kg Total antal °ÖL: 9250

Mäskvatten= 109,5 3,0 L/kg Malt

Teoretisk verkningsgrad 95% 8788 °ÖL

Teoretisk OG: 44 °ÖL

Teoretisk vol.: 200 L

HUMLE m.m.:

Sort:	KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Argent Cascade		7,3	60	0,274	62	60	6
					0		
Protaflock		1ml/ 10 l 15 riktiga			0		
Fuggle		5,1	180	0,784	176	15	3
Hallertauer Trad		7,1	130	0,563	127	15	3
					0		
Fuggle		5,1	130	0,588	132	1	0,15
Hallertauer Trad		7,1	100	0,423	95	1	0,15

STOPP Totalt g/l: 2,632 Totalt BU: 12,3

Torrhumling: 592

Bitterhumle % Vikt:	10%
Smakhumle % Vikt:	
Aromhumle % Vikt:	

% BU:	49%
% BU:	
% BU:	

JÄST:

Sort: Scottish ale Form: Förkultur Mängd: 1 x 4,5 L

BRYGGPROTOKOLL

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

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

Syra:

Protein:

Försockring Beta:

Försockring Alfa: 73 60

Utmäskning: 78 10

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

Volym: 200 L X OG: 39 Ö = 7800 °ÖL:

UPPVÄRMNING TILL KOK: V.grad: 84%

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): 3,4 %