

MED FORMLER

**RECEPT**

BRYGD NR: #145

BRYGGDATUM: 2010-06-06

ÖLETS NAMN: Dadel ale

Planerad

OG: 50

Faktisk

OG: 53

ÖLTYP: Dadel ale

FG: 12

Planerad

Volym: 175 L

Faktisk

Volym: 175 L

Alk Vol %

5,4

BU: 40

Förjäsningsgrad:

90%

Vattenbehandling:

Typ: g/L: g totalt:

Färg: 0 EBC

Extraktgivare (malt m.m.)

Sort:	Mängd:	Extrakt	°ÖL:	% (av total vikt)
Pale ale	25,000	300	7500	74%
Munch	5,000	300	1500	15%
Mörk kara	2,000	260	520	6%
Vete	1,000	320	320	3%
Caraamber	0,500	260	130	1%
Pale Choco	0,200	200	40	1%
			0	0%
			0	0%

Total mängd (kg): 33,700 Kg Total antal °ÖL: 10010

Mäskvatten= 101,1 3,0 L/kg Malt

Teoretisk verkningsgrad 85% 8509 °ÖL

Teoretisk OG: 49 °ÖL

Teoretisk vol.: 170 L

HUMLE m.m.:

Sort:	KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Target		10,4	KOKSTART	0,994	173,878	60	31
Protaflock			15 min RIKTIGA				
Jästnäring			15 min RIKTIGA				
WGV		6,2	KOKSTOPP	1,075	188,172	15	5
Svalföf Mauritz		3,0	KOKSTOPP	1,778	311,111	15	4
Amarillo		9,1	VPn	0,879	153,846	1	0,4
STOPP			Totalt g/l:	4,726	Totalt BU:		40,4

Bitterhumle % Vikt:	21%
Smakhumle % Vikt:	23%
Aromhumle % Vikt:	0%

% BU:	77%
% BU:	12%
% BU:	0%

JÄST:

Sort: American Ale 2

Form: Förkultur

Mängd: 4,0 L

## BRYGGPROTOKOLL

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

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

Syra:

Protein:

Försockring:

Utmäskning:

LAKNING:  Stopp:  Tid, min:  L / min:

Start:  #DIV/0!

Volym: 175 L X OG: 51 Ö = 8925 °ÖL:

UPPVÄRMNING TILL KOK:

Start kl:

Kokstart kl:

Kokstopp kl:

Volym efter kok: 168 L OG efter kok: 53 °Ö

EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT:  L

Kylning start kl:

Kylning stopp kl:

Slutvolym: 168 L Slut OG: 53 °Ö

JÄSNING: TID:  TEMP:  KÄRL:

Primär: -

Sekundär: -

Lagring: -

TAPPNING:

Datum:

Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132): 6,3 %