

RECEIPT

MED FORMLER

BRYGD NR:

#147

BRYGGDATUM: 2010-06-13

ÖLETS NAMN: Veteölen

Planerad

OG: 50

Faktisk

OG: 52

ÖLTYP: Sydtysk Veteöl

FG: 8

Planerad

Volym: 175 L

Faktisk

Volym: 175 L

Alk %: 5,8

BU: 15

Förjäsningsgrad:

89%

Vattenbehandling:

Typ: g/L: g totalt:

Färg: 0 EBC

Extraktgivare (malt m.m.)

Sort:	Mängd:	Extrakt	°ÖL:	% (av total vikt)
Pilsner	25,000	300	7500	71%
Vete	10,000	320	3200	29%
			0	0%
			0	0%
			0	0%
			0	0%
			0	0%
			0	0%

Total mängd (kg): 35,000 Kg Total antal °ÖL: 10700

Mäskvatten= 105 3 L/kg Malt

Teoretisk verkningsgrad (x 85%) = 9095 °ÖL

Teoretisk OG: 52 °ÖL

Teoretisk vol.: 182 L

HUMLE m.m.:

Sort:	KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
NB		7,0		0,571	100	60	12
					0		
					0		
Spalter Select		4,8		0,833	146	15	3
					0		
					0		
Spalter Select		4,8		1,000	175	1	0,24
					0		

STOPP

Totalt g/l:

2,405

Totalt BU:

15,24

Bitterhumle % Vikt: 24%

Smakhumle % Vikt:

Aromhumle % Vikt:

% BU: 79%

% BU:

% BU:

JÄST:			
Sort:	Weihen Spephan Wheat	Form:	Förkultur
		Mängd:	3,0 L
BRYGGPROTOKOLL			
Inmäska (kl):	13:10	Jästtillsats (kl):	= :h, min
RAST:	TEMP:	Start	Stopp
		Tid,min:	Tid kl:
Syra:			
Protein:			
Försockring:			
Utmäskning:			
LAKNING:		Stopp:	
Start:		Tid,min:	L / min:
			#DIV/0!
Volym:	175 L	X	OG: 52 Ö
			= 9100 °ÖL:
UPPVÄRMNING TILL KOK:			V.grad: 85%
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):		6,1	%