

BRYGD NR: #148

BRYGGDATUM: 2010-06-15

ÖLETS NAMN: Hawaiian Witten

Planerad
OG: 52Faktisk
OG: 50

ÖLTYP: Belgisk Veteöl

FG: 12

Planerad
Volym: 285 LFaktisk
Volym: 300 L

Alk vol% 5,0

BU: 16

Förjäsningsgrad: 90%

Vattenbehandling:

Typ: g/L: g totalt:

Färg: 0 EBC

Extraktgivare (malt m.m.)

Sort:	Mängd:		Extrakt	°ÖL:	% (av total vikt)
Pils	29		300	8700	53%
Vete	13		320	4160	24%
Omältat Vete	13		300	3900	24%
				0	0%
				0	0%
				0	0%
				0	0%
Risskal		8%	4,4	0	0%

Total mängd (kg): 55,000 Kg Total antal °ÖL: 16760

Mäskvatten= 165 3,0 L/kg Malt

Teoretisk verkningsgrad = 85% 14246 °ÖL

Teoretisk OG: 50 °ÖL

Teoretisk vol.: 274 L

HUMLE m.m.:

Sort:	KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Brewers Gold	Kokstart	5	320	1,067	320	60	16
					0		
					0		
Citronskal	Virrpannan	0,1 g/L	30				
Apelsinskal	Virrpannan	0,5 g/L	140				
Koriander, krossad	Virrpannan	0,8 g/L	230				
Amarillo	Virrpannan	9,1	150	0,440	132	1	0,2
Cascade	Virrpannan	7,0	150	0,571	171	1	0,2

STOPP Totalt g/l: 2,078 Totalt BU: 16,4

Bitterhumle % Vikt:	51%
Smakhumle % Vikt:	
Aromhumle % Vikt:	

% BU:	98%
% BU:	
% BU:	

JÄST:

Sort: Belgian Wit

Form: Förkultur

Mängd: 4,5 L

BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl): 10:30

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: 300 L

X

OG: 46 Ö

=

13800 °ÖL:

UPPVÄRMNING TILL KOK:

V.grad:

82%

Start kl:

Kokstart kl:

Kokstopp kl:

Volym efter kok: 282 L

OG efter kok: 49 °Ö

EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT:

L

Kylning start kl:

Kylning stopp kl:

Slutvolym: 282 L

Slut OG: 49 °Ö

JÄSNING:

TID:

TEMP:

KÄRL:

Primär: -

Sekundär: -

Lagring: -

TAPPNING:

Datum:

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

5,9

%

1 dl ananasjuice per liter i lagringen.