

BRYGD NR: #149

BRYGGDATUM: 2010-06-16

ÖLETS NAMN: Granny Wit

Planerad

OG: 52

Faktisk

OG: 51

ÖLTYP: Belgisk Veteöl

FG: 14

149

Planerad

Faktisk

Alk Vol % 4,9

Volym: 285 L

Volym: 290 L

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	29,0	300	8700	51%
Vete	13,0	320	4160	23%
Omältat Vete	13,0	300	3900	23%
Havreflingor	2,0	300	600	4%
			0	0%
			0	0%
			0	0%
Risskal	4%	2,3	0	0%

Total mängd (kg): 57,000 Kg Total antal °ÖL: 17360

Mäskvatten= 171 3,0 L/kg Malt

Teoretisk verkningsgrad = 85% 14756 °ÖL

Teoretisk OG: 52 °ÖL

Teoretisk vol.: 284 L

HUMLE m.m.:

Sort:	KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Brewers Gold	Kokstart	5,0	310	1,067	309	60	16
					0		
PF & Näring	Riktiga				0	15	
Apelsinskal	VPn	0,4 g/L	112			15	
Koriander, krossad	VPn	0,4 g/L	130			15	
Amarillo	VPn	9,1	145	0,505	147	1	0,23
Cascade	VPn	7,0	145	0,486	141	1	0,17

STOPP Totalt g/l: 2,058 Totalt BU: 16,4

Bitterhumle % Vikt: 52%

% BU: 98%

Smakhumle % Vikt:

% BU:

Aromhumle % Vikt:

% BU:

JÄST:**Sort:** Belgian Wit**Form:** Förkultur**Mängd:** 4,5 L**BRYGGPROTOKOLL****Inmäska (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:**

300 L

X

OG:

48 Ö

=

14400 °ÖL:**UPPVÄRMNING TILL KOK:****V.grad:****83%****Start kl:****Kokstart kl:****Kokstopp kl:****Volym efter kok:**

282 L

OG efter kok:

51 °Ö

EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT:

L

Kylning start kl:**Kylning stopp kl:****Slutvolym:**

282 L

Slut OG:

51 °Ö

JÄSNING:**TID:****TEMP:****KÄRL:****Primär:**

-

Sekundär:

-

Lagring:

-

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

4,9

%

#149