

BRYGD NR: #150

BRYGGDATUM: 2010-06-20

ÖLETS NAMN: SVEA IPA KURS

Planerad
OG: 62Faktisk
OG: 62

ÖLTYP: IPA

FG: 14

Planerad
Volym: 175 LFaktisk
Volym: 175 L

Alk Vol % 6,3

BU: 55

Förjäsningsgrad: 90%

Vattenbehandling:

Typ:	g/L:	g totalt:
Kalciumsulfat	0,4	70
NaCl	0,1	17,5
Magnesiumsulfat	0,1	17,5

Färg: 0 EBC

Extraktgivare (malt m.m.)

Sort:	Mängd:	Extrakt	°ÖL:	% (av total vikt)
Pilsner	35,000	300	10500	81%
Münchener	4,000	300	1200	9%
Ljus karamell	3,000	260	780	7%
Mörkkaramell	1,000	260	260	2%
			0	0%
			0	0%
			0	0%
Risskal		2%	0,9	0%

Total mängd (kg): 43,000 Kg Total antal °ÖL: 12740

Mäskvatten= 129 3,0 L/kg Malt

Teoretisk verkningsgrad 85% 10829 °ÖL

Teoretisk OG: 62 °ÖL

Teoretisk vol.: 175 L

HUMLE m.m.:

Sort:	KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Magnum		14,2	Kokstart	0,798	140	60	34
Protaflock		1ml/ 10 l	15 riktiga			15	
Amarillo		9,1	Kokstopp	1,612	282	15	11
Cascade		7,0	Kokstopp	1,714	300	15	9
Amarillo		9,1	VPn	1,500	263	1	0,7
Nelson Souvin		11,5	VPn	0,500	88	1	0,3

STOPP Totalt g/l: 6,124 Totalt BU: 55

Bitterhumle % Vikt:	13%
Smakhumle % Vikt:	
Aromhumle % Vikt:	

% BU:	62%
% BU:	
% BU:	

JÄST:

Sort: American Ale 2

Form: Förkultur

Mängd: 4,5 L

BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl): 13:10

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: L

X

OG: Ö

=

0 °ÖL:

UPPVÄRMNING TILL KOK:

V.grad: 0%

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): 6,3 %