

BRYGD NR: #151

BRYGGDATUM: 2010-06-21

ÖLETS NAMN: SVEA Pale Ale

Planerad

OG: 40

Faktisk

OG: 40

ÖLTYP: Folk pale ale

FG: 16

Planerad

Volym: 225 L

Faktisk

Volym: 225 L

Alk Vol % 3,2

BU: 18

Förjäsningsgrad: 92%

Vattenbehandling:

Typ: g/L: g totalt:

Färg: 0 EBC

Kalciumsulfat 0,4 90

NaCl 0,1 22,5

Magnesiumsulfat 0,1 22,5

Extraktgivare (malt m.m.)

Sort:	Mängd:	Extrakt	°ÖL:	% (av total vikt)
Münchener	28,5	300	8550	89%
Ljus karamell	2,3	260	598	7%
Mörkkaramell	1,3	260	338	4%
			0	0%
			0	0%
			0	0%
			0	0%
Risskal	2%	0,6	0	0%

Total mängd (kg): 32,100 Kg Total antal °ÖL: 9486

Mäskvatten= 64,2 2,0 L/kg Malt

Teoretisk verkningsgrad 95% 9012 °ÖL

Teoretisk OG: 40 °ÖL

Teoretisk vol.: 225 L

HUMLE m.m.:

Sort:	KL:	% alfasyra:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Argentina Cascade		7,3 Kokstart	105	0,457 103	60	10
Protaflock & jästnärsalt		1ml/ 10 l 15 riktiga			15	
Simcoe		11,1 Kokstopp	110	0,480 108	15	4
Cascade		7 Kokstopp	130	0,571 129	15	3
Cascade		7 VP	225	1,000 225	1	0,35
Nelson Souvin		11,5 VP	225	1,009 227	1	0,58

STOPP Totalt g/l: 3,517 Totalt BU: 17,93

TORRH. Cascade &amp; Amarillo 2 x110 g När? 21-jun 3-4 dygn

Bitterhumle % Vikt:	13%	% BU:	56%
Smakhumle % Vikt:		% BU:	
Aromhumle % Vikt:		% BU:	

JÄST:

Sort: Am Ale 2

Form: Förkultur

Mängd: 2 x 3 L

## BRYGGPROTOKOLL

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

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

Syra:

Protein:

Försockring Beta:

Försockring Alfa: 73 60

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): 3,2 %