

BRYGD NR: #153

BRYGGDATUM: 2010-06-30

ÖLETS NAMN: VICKAN 101

Planerad  
OG: 100Faktisk  
OG: 105

ÖLTYP: Imperial Stout

FG: 30

Planerad  
Volym: 325 LFaktisk  
Volym: 325 LAlk Vol % 9,9  
Alk Vol % 0,0

BU: 68

Förjäsningsgrad: 91%

Vattenbehandling:

Typ: g/L: g totalt:  
Na Cl 0,1 33

Färg: 0 EBC

Extraktgivare (malt m.m.)

| Sort:        | Mängd: |            |     | Extrakt | °ÖL:  |    | % (av total vikt) |     |
|--------------|--------|------------|-----|---------|-------|----|-------------------|-----|
| Pale ale     | 80,000 | 80         | 62  | 300     | 24000 | 80 | 61%               | 80% |
| Dark crystal | 12,000 | 12         | 8   | 260     | 3120  | 9  | 9%                |     |
| Rostat korn  | 4,000  | 4          | 3   | 200     | 800   | 3  | 3%                |     |
| Farinsocker  | 8,000  | Palm/farin | 12  | 440     | 3520  | 8  | 6%                |     |
| MALTAX       | 24,000 |            | 28  | 440     | 10560 |    | 18%               |     |
| Palmsocker   | 2,500  |            |     | 440     | 1100  |    | 2%                |     |
|              |        |            |     |         | 0     |    | 0%                |     |
| Risskal      |        | 4%         | 5,2 |         | 0     |    | 0%                |     |

Total mängd (kg): 130,500 Kg Total antal °ÖL: 43100

Mäskvatten= 261 2,0 L/kg Malt

Teoretisk verkningsgrad 85% 36635 °ÖL

Teoretisk OG: 113 °ÖL

Teoretisk vol.: 366 L

HUMLE m.m.:

| Sort:          | KL:      | % alfasyra: | p/k: | g/l:  | g (tot.): | Koktid: | BU: |
|----------------|----------|-------------|------|-------|-----------|---------|-----|
| Northen Brewer | KOKSTART | 10,5        | 650  | 1,968 | 640       | 60      | 62  |
| WGW            | KOKSTOPP | 6,2         | 560  | 1,720 | 559       | 15      | 8   |
| Irish moss     | Verkliga |             |      |       |           | 15      |     |
| Protaflock     | Verkliga |             |      |       |           | 15      |     |

STOPP Totalt g/l: 3,689 Totalt BU: 70

1199

|                     |     |
|---------------------|-----|
| Bitterhumle % Vikt: | 53% |
| Smakhumle % Vikt:   |     |
| Aromhumle % Vikt:   |     |

|       |     |
|-------|-----|
| % BU: | 89% |
| % BU: |     |
| % BU: |     |

JÄST:

Sort: Scottish ale

Form: Förkultur

Mängd: 2 x 4,5 L

## BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl): 10:30

Jästtillsats (kl): 18:00

=

:h, min

RAST:

TEMP:

Start

Stopp

Tid,min:

Tid kl:

Syra:

Protein:

Försockring Beta: 63 > 68 grader 10:30- 10:45

Försockring Alfa: 68 10:45- 11:30

Utmäskning: 78 11:30

LAKNING:

Stopp:

Tid,min:

L / min:

Start:

#DIV/0!

Volym: 275 L

X

OG: 68 Ö

=

18700 °ÖL:

UPPVÄRMNING TILL KOK:

V.grad:

43%

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):

9,9

%