

BRYGD NR: #154

BRYGGDATUM: 2010-08-17

ÖLETS NAMN: Svea IPA Mk 15

Planerad
OG: 62Faktisk
OG: 62

ÖLTYP: Am IPA

FG: 16

Planerad
Volym: 325 LFaktisk
Volym: 330 L

Alk Vol % 6,1

BU:

Förjäsningsgrad: 74%

Vattenbehandling:

Typ:	g/L:	g totalt:
Kalciumsulfat	0,4	132
NaCl	0,1	33
Magnesiumsulfat	0,1	33

Färg: 0 EBC

Extraktgivare (malt m.m.)

Sort:	Mängd:	Extrakt	°ÖL:	% (av total vikt)
Paleale	65	300	19500	82%
Münchener	7,5	300	2250	9%
Ljus karamell	5	260	1300	6%
Mörkkaramell	1,5	260	390	2%
			0	0%
			0	0%
			0	0%
Risskal	4%	3,2	0	0%

Total mängd (kg): 79,000 Kg Total antal °ÖL: 23440

Mäskvatten= 237 3,0 L/kg Malt

Teoretisk verkningsgrad 85% 19924 °ÖL

Teoretisk OG: 61 °ÖL

Teoretisk vol.: 321 L

HUMLE m.m.:

Sort:	KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Magnum		14,2 Kokstart	260	0,798	263	60	34
Jästnärsalt						15	
Protaflock		1ml/ 10 l 15 riktiga				15	
Amarillo		9,1 Kokstopp	530	1,612	532	15	11
Cascade		7 Kokstopp	560	1,714	566	15	9
Amarillo		9,1 VP	510	1,538	508	1	0,7
Nelson Souvin		11,5 VP	170	0,522	172	1	0,3

STOPP Totalt g/l: 6,184 Totalt BU: 55

TORRHUMLING: Cascade & Amarillo 2x 150 18-aug 2041

Bitterhumle % Vikt:	13%	% BU:	62%
Smakhumle % Vikt:		% BU:	
Aromhumle % Vikt:		% BU:	

JÄST:

Sort:

Form:

Mängd:

L

BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl): 10:00 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: 330 L X OG: 62 Ö = 20460 °ÖL:

UPPVÄRMNING TILL KOK: V.grad: 87%

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): 6,1 %