

BRYGD NR: #155

BRYGGDATUM: 2010-08-19

ÖLETS NAMN: Monks Orange ale	Mk14	Planerad OG: 65	Faktisk OG: 65
------------------------------	------	-----------------	----------------

ÖLTYP: Belgisk pale ale +apelsinskal	FG: 16
--------------------------------------	--------

Planerad Volym: 325 L	Faktisk Volym: 325 L	Alk Vol %: 6,5
-----------------------	----------------------	----------------

BU: 36	Förjäsningsgrad: 75%
--------	----------------------

Vattenbehandling:

Typ:	g/L:	g totalt:	Färg: 0 EBC
------	------	-----------	-------------

Extraktgivare (malt m.m.)

Sort:	Mängd:	Extrakt	°ÖL:	% (av total vikt)
Pilsner	63	300	18900	73% 73
Münchener	10	260	2600	12% 12
Bisquit/ Caraamber	13	260	3380	15% 15
			0	0%
			0	0%
			0	0%
			0	0%
			0	0%

Total mängd (kg): 86,000 Kg	Total antal °ÖL: 24880
-----------------------------	------------------------

Mäskvatten= 258	3,0 L/kg Malt
-----------------	---------------

Teoretisk verkningsgrad ( x 85% ) =	21148 °ÖL
-------------------------------------	-----------

Teoretisk OG: 65 °ÖL
----------------------

Teoretisk vol.: 325 L
-----------------------

HUMLE m.m.:

Sort:	KL:	% alfasyra:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Magnum		14,2	210	0,634 206	60	27
Jästnäring		15 riktiga			15	
Protaflock		1ml/ 10 l 15 riktiga			15	
Nelson Souvin		11,5	270	0,812 264	15	7
Perle		8,2	110	0,325 106	15	2
				0		
Nelsson Souvin		11,5	230	0,696 226	1	0,4
Nugget		14,2	100	0,282 92	1	0,2

STOPP	Totalt g/l: 2,748	Totalt BU: 36,6
-------	-------------------	-----------------

Bitterhumle % Vikt:	23%
---------------------	-----

Smakhumle % Vikt:	
-------------------	--

Aromhumle % Vikt:	
-------------------	--

% BU:	74%
-------	-----

% BU:	
-------	--

% BU:	
-------	--

<b>JÄST:</b>		<b>Sort:</b> Belgian Abbey		<b>Form:</b> Förkultur		<b>Mängd:</b> 2 x 4,5 L	
<b>BRYGGPROTOKOLL</b>							
<b>Inmäska (kl):</b>			<b>Jästtillsats (kl):</b>			= :h, min	
<b>RAST:</b>	<b>TEMP:</b>	<b>Start</b>	<b>Stopp</b>	<b>Tid,min:</b>	<b>Tid kl:</b>		
Syra:		50		-			
Protein:		63		20			
Försockring:		73		20			
Utmäskning:		78		10			
<b>LAKNING:</b>		<b>Stopp:</b>		<b>Tid,min:</b>		<b>L / min:</b>	
<b>Start:</b>						<b>#DIV/0!</b>	
<b>Volym:</b>	325 L	X	<b>OG:</b>	68 Ö	=	<b>22100 °ÖL:</b>	
<b>UPPVÄRMNING TILL KOK:</b>						<b>V.grad:</b>	<b>89%</b>
<b>Start kl:</b>							
<b>Kokstart kl:</b>		<b>Kokstopp kl:</b>					
<b>Volym efter kok:</b>	<b>#DIV/0!</b> L	<b>OG efter kok:</b>		°Ö			
<b>EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT:</b>				L			
<b>Kylning start kl:</b>			<b>Kylning stopp kl:</b>				
<b>Slutvolym:</b>	<b>#DIV/0!</b> L	<b>Slut OG:</b>		<b>#DIV/0!</b> °Ö			
<b>JÄSNING:</b>	<b>TID:</b>	<b>TEMP:</b>	<b>KÄRL:</b>				
Primär:	-						
Sekundär:	-						
Lagring:	-						
<b>TAPPNING:</b>							
<b>Datum:</b>							
<b>Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132):</b>				7,7		%	