

BRYGD NR: #156

BRYGGDATUM: 2010-08-24

ÖLETS NAMN: Madde Stout	Mk 1	Planerad OG: 48	Faktisk OG: 48
-------------------------	------	-----------------	----------------

ÖLTYP: Stout	FG: 12
--------------	--------

Planerad Volym: 325 L	Faktisk Volym: 325 L	Alk Vol %: 4,8
-----------------------	----------------------	----------------

BU: 36	Förjäsningsgrad: 90%
--------	----------------------

Vattenbehandling:

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

Extraktgivare (malt m.m.)

Sort:	Mängd:	Extrakt	°ÖL:	% (av total vikt)
Pale ale	40	300	12000	61%
Vete	9	320	2880	14%
Carapils Ljus kara	5	260	1300	8%
Rostat korn	9	200	1800	14%
Havremalt	3	200	600	5%
			0	0%
			0	0%
Risskal	4%	2,6	0	0%

Total mängd (kg):	66,000 Kg	Total antal °ÖL:	18580
-------------------	-----------	------------------	-------

Mäskvatten=	198	3,0	L/kg Malt
-------------	-----	-----	-----------

Teoretisk verkningsgrad	85%	15793 °ÖL
-------------------------	-----	-----------

Teoretisk OG:	49 °ÖL
---------------	--------

Teoretisk vol.:	329 L
-----------------	-------

HUMLE m.m.:

Sort:	KL:	% alfasyra:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Magnum		14,2	245	0,751 244	60	32
EKG		6,5	330	1,026 333	15	5
EKG		6,5	600	1,846 600	1	0,6

STOPP	Totalt g/l: 3,623	Totalt BU: 37,6
-------	-------------------	-----------------

Torrhumling:	1175	1177
--------------	------	------

Bitterhumle % Vikt:	21%	% BU:	85%
Smakhumle % Vikt:		% BU:	
Aromhumle % Vikt:		% BU:	

JÄST:

Sort: Irish Ale

Form: Förkultur

Mängd: 2 x 4,5 L

BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl):

Jästtillsats (kl):

=

:h, min

RAST:

TEMP:

Start

Stopp

Tid,min:

Tid kl:

Syra:

Protein:

50

INMÄSK

Försockring Beta:

64

60

Försockring Alfa:

Utmäskning:

78

10

LAKNING:

Stopp:

Tid,min:

L / min:

Start:

#DIV/0!

Volym:

310 L

X

OG:

50 Ö

=

15500 °ÖL:

UPPVÄRMNING TILL KOK:

V.grad:

83%

Start kl:

Kokstart kl:

Kokstopp kl:

Volym efter kok:

310 L

OG efter kok:

50 °Ö

EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT:

L

Kylning start kl:

Kylning stopp kl:

Slutvolym:

310 L

Slut OG:

50 °Ö

JÄSNING:

TID:

TEMP:

KÄRL:

Primär:

-

Sekundär:

-

Lagring:

-

TAPPNING:

Datum:

Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132):

4,8

%

#156