

BRYGD NR: #157

BRYGGDATUM: 2010-08-24

ÖLETS NAMN: Bullet Proof

Planerad

Faktisk

OG: 52

OG: 60

Kalle Fornarve

ÖLTYP: Pacific IPA

FG: 16

Planerad

Faktisk

Alk Vol % 5,8

Volym: 310 L

Volym: 310 L

Alk Vol % 0,0

BU: 60

Förjäsningsgrad: 73%

Vattenbehandling:

Typ: g/L: g totalt:

Färg: 0 EBC

Extraktgivare (malt m.m.)

Sort:	Mängd:	Extrakt	°ÖL:	% (av total vikt)
Pale ale	48,000	300	14400	72% 71
Münchener	7,500	300	2250	11% 11
Vete	6,500	320	2080	10% 10
Ljus karamel	4,500	260	1170	7% 7
Rostat korn	0,600	200	120	1%
			0	0%
			0	0%
Risskal		4%	2,7	0%
Total mängd (kg):	67,100 Kg	Total antal °ÖL:	20020	100,0%
Mäskvatten=	201	3,0 L/kg Malt		
	Teoretisk verkningsgrad	85%	17017 °ÖL	

Teoretisk OG: 55 °ÖL

Teoretisk vol.: 327 L

HUMLE m.m.:

Sort:	KL:	% alfasyra:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Pacific Gem		15,0	250	0,800 248	60	36
Green Bullet		13,4	160	0,522 162	20	7
Pacific		15,0	170	0,533 165	20	8
Nelson		11,5	110	0,348 108	20	4
Motueka		7,8	160	0,513 159	20	4
Green Bullet		13,4	140	0,448 139	1	0,3
Pacific		15,0	170	0,533 165	1	0,4
Nelson		11,5	160	0,522 162	1	0,3
Motueka		7,8	160	0,513 159	1	0,2

STOPP

Totalt g/l: 4,732 Totalt BU: 60,2

Torrhumling:

1480 1467

Bitterhumle % Vikt:

17%

% BU:

60%

Smakhumle % Vikt:

% BU:

Aromhumle % Vikt:

% BU:

JÄST:

Sort: Am Ale 2

Form: Förkultur

Mängd: 2 x4 L

BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl):

Jästtillsats (kl):

= :h, min

RAST:

TEMP:

Start

Stopp

Tid,min:

Tid kl:

Syra:

Protein:

Försockring Beta:

Försockring Alfa:

Utmäskning:

LAKNING:

Stopp:

Tid,min:

L / min:

Start:

#DIV/0!

Volym:

X

OG:

=

UPPVÄRMNING TILL KOK:

V.grad:

Start kl:

Kokstart kl:

Kokstopp kl:

Volym efter kok:

OG efter kok:

EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT:

Kylning start kl:

Kylning stopp kl:

Slutvolym:

Slut OG:

JÄSNING:

TID:

TEMP:

KÄRL:

Primär: -

Sekundär: -

Lagring: -

TAPPNING:

Datum:

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