

MED FORMLER

RECEPT

BRYGD NR:

#158

BRYGGDATUM: 2010-08-26

Planerad

Faktisk

ÖLETS NAMN: Alewife's choice

OG: 50

OG: 55

ÖLTYP: Ingefära pale ale

FG: 15

Planerad

Faktisk

Alk Vol % 5,3

Volym: 310 L

Volym: 310 L

BU: 40

Förjäsningsgrad: 73%

Vattenbehandling:

Typ: g/L: g totalt:

Färg: 0 EBC

Extraktgivare (malt m.m.)

Sort:	Mängd:	Extrakt	°ÖL:	% (av total vikt)
Pale ale	60,000	300	18000	100% 71
			0	0% 11
			0	0% 10
			0	0% 7
			0	0%
			0	0%
			0	0%
			0	0%
Risskal	3%	1,8	0	0%
Total mängd (kg):	60,000 Kg	Total antal °ÖL:	18000	
Mäskvatten=	180	3,0 L/kg Malt		
Teoretisk verkningsgrad		85%	15300 °ÖL	

Teoretisk OG: 49 °ÖL

Teoretisk vol.: 306 L

HUMLE m.m.:

Sort:	KL:	% alfasyra:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Simcoe		11,1	1,051	326	60	35
Simcoe		11,1	0,450	140	20	5
Amarillo		9,1	0,440	136	1	0,2
STOPP			Totalt g/l:	1,941	Totalt BU:	40,2

Torrhumling: **Amarillo 2 g/L** NÄR: 602

Bitterhumle % Vikt:	54%	% BU:	87%
Smakhumle % Vikt:		% BU:	
Aromhumle % Vikt:		% BU:	

Ingefära i sekundären till lagom smak...

JÄST:

Sort: Scottih ale

Form: Förkultur

Mängd: 2 x 4,0 L

BRYGGPROTOKOLL

Inmäska (kl): 10:00 Jästtillsats (kl): = :h, min

RAST: TEMP: Start Stopp Tid,min: Tid kl:

Syra: 50 INMÄSK

Protein:

Försockring Beta: 65 60 10:25-11:25

Försockring Alfa:

Utmäskning: 78 10

LAKNING: Stopp: Tid,min: L / min:
Start: #DIV/0!

Volym: L X OG: Ö = 0 °ÖL

UPPVÄRMNING TILL KOK: V.grad: 0%

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): 5,3 %

#158