

MED FORMLER

RECEPT

BRYGD NR: #159

BRYGGDATUM: 2010-08-27

ÖLETS NAMN: Platina Blond

Planerad

Faktisk

OG: 50

OG: 50

Anders Kotz

ÖLTYP: Blond ale

FG: 14

Planerad

Faktisk

Alk Vol % 4,8

Volym: 310 L

Volym: 310 L

BU: 33

Förjäsningsgrad: 72%

Vattenbehandling:

Typ: g/L: g totalt:

Färg: 0 EBC

Extraktgivare (malt m.m.)

Sort:	Mängd:	Extrakt	°ÖL:	% (av total vikt)
Pilsner	48,000	300	14400	80%
Vete	6,000	320	1920	10%
Ljus kara	6,000	200	1200	10%
			0	0%
			0	0%
			0	0%
			0	0%
Risskal	4%	2,4	0	0%

Total mängd (kg): 60,000 Kg Total antal °ÖL: 17520

Mäskvatten= 180 3,0 L/kg Malt

Teoretisk verkningsgrad 85% 14892 °ÖL

Teoretisk OG: 48 °ÖL

Teoretisk vol.: 298 L

HUMLE m.m.:

Sort:	KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Pacific Gem		15,0		0,533	165	60	24
Fuggle		5,1		0,157	49	40	1,6
Fuggle		5,1		0,157	49	35	1,4
Fuggle		5,1		0,157	49	30	1,2
Fuggle		5,1		0,157	49	25	1
Fuggle		5,1		0,157	49	20	0,8
Fuggle		5,1		0,157	49	15	0,6
Fuggle		5,1		0,157	49	10	0,4
Cittra		12,0		0,667	207	5	2

STOPP Totalt g/l: 2,298 Totalt BU: 33

Torrhumling: Citra 2 x 75 gram + lime & koriander (7 lime+1 kruka k) 712

Bitterhumle % Vikt:

23%

% BU:

73%

Smakhumle % Vikt:	
Aromhumle % Vikt:	

% BU:	
% BU:	

JÄST:

Sort: Irish ale Form: Förkultur Mängd: 2 x 3,0 L

BRYGGPROTOKOLL

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

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

Syra:

Protein:	50	INMÄSK
----------	----	--------

Försockring Beta:	65	60
-------------------	----	----

Försockring Alfa:	72	20
-------------------	----	----

Utmäskning:	80	UTMÄSK
-------------	----	--------

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): 4,8 %