

MED FORMLER

RECEPT

BRYGD NR: #160

BRYGGDATUM: 2010-09-01

Planerad

Faktisk

ÖLETS NAMN: 101:an 1234 Ruski 101a OG: 234

OG: 170

ÖLTYP: Imperial Stout

FG: 60

Planerad

Faktisk

Alk Vol % 14,5

Volym: 150 L

Volym: 150 L

Alk Vol % 0,0

BU: 101

Förjäsningsgrad: 65%

Vattenbehandling:

Typ: g/L: g totalt:

Färg: 0 EBC

| | | |
|------------------|------|----|
| Kalsium karbonat | 0,16 | 24 |
| Magnesium Sulfat | 0,1 | 15 |
| Natrium Clorid | 0,08 | 12 |
| | | 0 |
| | | 0 |

Extraktgivare (malt m.m.)

| Sort: | Mängd: | | Extrakt | °ÖL: | | % (av total vikt) | |
|--------------|--------|-----|---------|-------|------|-------------------|----|
| Pale ale | 50,000 | | 300 | 15000 | | 40% | 75 |
| Dark Crystal | 24,000 | | 260 | 6240 | | 19% | 18 |
| Rostat korn | 11,000 | | 200 | 2200 | | 9% | 8 |
| | | | | 0 | | 0% | |
| Farinsocker | 12,000 | 375 | 1,17 | 439 | 5265 | 10% | |
| Maltax 10 | 28,000 | 300 | 1,17 | 351 | 9828 | 22% | |
| | | 375 | 1,17 | 439 | 0 | 0% | |
| Risskal | | 4% | 5,0 | | 0 | 0% | |

Total mängd (kg): 125,000 Kg Total antal °ÖL: 38533

Mäskvatten= 250 2,0 L/kg Malt

Teoretisk verkningsgrad 85% 32753 °ÖL

Utmäsk med 85 liter 80 gradigt vatten

Teoretisk OG: 218 °ÖL Teoretisk vol.: 140 L

HUMLE m.m.:

| Sort: | KL: | % alfasyra: | | g/l: | g (tot.): | Koktid: | BU: |
|------------|----------|-------------|-----|-------|-----------|---------|-----|
| Magnum | KOKSTART | 14,2 | 310 | 2,089 | 313 | 60 | 89 |
| Irish moss | Verkliga | | | | | 15 | |
| Protaflock | Verkliga | | | | | 15 | |
| EKG | KOKSTOPP | 6,5 | 370 | 2,462 | 369 | 15 | 12 |
| | | | | | 0 | | |
| Irish moss | Verkliga | | | | 0 | | |
| Protaflock | Verkliga | | | | 0 | | |
| | | | | | 0 | | |

STOPP Totalt g/l: 4,551 Totalt BU: 101

Torrhumling: 683

Bitterhumle % Vikt: 46% % BU: 88%

| | |
|-------------------|--|
| Smakhumle % Vikt: | |
| Aromhumle % Vikt: | |

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

JÄST:

| | | | |
|-------|-------|--------|---|
| Sort: | Form: | Mängd: | L |
|-------|-------|--------|---|

BRYGGPROTOKOLL

| | | | |
|---------------|--------------------|---|---------|
| Inmäska (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: 125 L | X | OG: 80 Ö | = | 10000 °ÖL: |
|--------------|---|----------|---|------------|

| | | |
|-----------------------|---------|-----|
| UPPVÄRMNING TILL KOK: | V.grad: | 26% |
|-----------------------|---------|-----|

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): | 14,5 | % |
|--------------------------------------|------|---|