

MED FORMLER

RECEPT

BRYGD NR: #161

BRYGGDATUM: 2010-09-05

ÖLETS NAMN: Am IPA	KURS	Planerad OG: 62	Faktisk OG: 60
---------------------------	-------------	---------------------------	--------------------------

ÖLTYP: IPA	FG: 14
-------------------	---------------

Planerad Volym: 175 L	Faktisk Volym: 175 L	Alk Vol % 6,1
---------------------------------	--------------------------------	----------------------

BU: 55	Förjäsningsgrad: 90%
---------------	-----------------------------

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

Extraktgivare (malt m.m.)

Sort:	Mängd:	Extrakt	°ÖL:	% (av total vikt)
Pilsner	35,000	300	10500	81%
Münchener	4,000	300	1200	9%
Ljus karamell	3,000	260	780	7%
Mörkkaramell	1,000	260	260	2%
			0	0%
			0	0%
			0	0%
Risskal		3%	1,3	0%

Total mängd (kg): 43,000 Kg	Total antal °ÖL: 12740
------------------------------------	-------------------------------

Mäskvatten= 129	3,0 L/kg Malt
------------------------	---------------

Teoretisk verkningsgrad 85%	10829 °ÖL
------------------------------------	-----------

Teoretisk OG: 62 °ÖL

Teoretisk vol.: 175 L

HUMLE m.m.:

Sort:	KL:	% alfasyra:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Magnum		14,2 Kokstart	0,798	140	60	34
Protaflock	1ml/ 10 l	15 riktiga			15	
Amarillo		9,1 Kokstopp	1,612	282	15	11
Cascade		7,0 Kokstopp	1,714	300	15	9
Amarillo		9,1 VPn	1,500	263	1	0,7
Nelson Souvin		11,5 VPn	0,500	88	1	0,3

STOPP	Totalt g/l: 6,124	Totalt BU: 55
--------------	--------------------------	----------------------

Bitterhumle % Vikt: 13%

% BU: 62%

Smakhumle % Vikt:

% BU:

Aromhumle % Vikt:

% BU:

JÄST:

Sort: American Ale 2

Form: Förkultur

Mängd: 4,5 L

BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl):

Jästtillsats (kl):

= :h, min

RAST:

TEMP:

Start

Stopp

Tid,min:

Tid kl:

Syra:

Protein:	50	-
Försockring Beta:	63	20
Försockring Alfa:	73	20
Utmäskning:	78	10

LAKNING:

Stopp:

Tid,min:

L / min:

Start: 15:20

16:00

40

4

Volym: 175 L

X

OG: 60 Ö

= 10500 °ÖL:

UPPVÄRMNING TILL KOK:

V.grad: 82%

Start kl:

Kokstart kl:

Kokstopp kl:

Volym efter kok: 175 L

OG efter kok: 60 °Ö

EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT: L

Kylning start kl:

Kylning stopp kl:

Slutvolym: 175 L

Slut OG: 60 °Ö

JÄSNING:

TID:

TEMP:

KÄRL:

Primär: -

Sekundär: -

Lagring: -

TAPPNING:

Datum:

Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132): 6,1 %