

MED FORMLER

RECEPT

BRYGD NR: #162

BRYGGDATUM: 2010-09-07

ÖLETS NAMN: Carl Filip Porter	Planerad	OG: 58	Faktisk	OG: 58
--------------------------------------	-----------------	---------------	----------------	---------------

ÖLTYP: Porter	FG: 18
----------------------	---------------

Planerad	Faktisk	Alk Vol % 5,8
Volym: 310 L	Volym: 310 L	

BU: 24	Förjäsningsgrad:
---------------	-------------------------

Vattenbehandling:

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

Na Cl	0,1	31
Kalcium Klorid	0,04	12
Kalcium Karbonat	0,1	31
Magnesium sulfat	0,06	19

Extraktgivare (malt m.m.)

Sort:	Mängd:	Extrakt	°ÖL:	% (av total vikt)
Paleale	48,000	300	14400	64%
Mörk karamell	8,000	260	2080	11%
Dark Crystal	8,000	260	2080	11%
Choklad	3,000	200	600	4%
Pale Choklad	5,000	200	1000	7%
Vete	3,000	320	960	4%
			0	0%
Risskal		3%	2,3	0

Total mängd (kg): 75,000 Kg	Total antal °ÖL: 21120
------------------------------------	-------------------------------

Mäskvatten= 180	2,4 L/kg Malt
------------------------	---------------

Teoretisk verkningsgrad	85%	17952 °ÖL
--------------------------------	-----	-----------

Teoretisk OG: 58 °ÖL

Teoretisk vol.: 310 L

HUMLE m.m.:

Sort:	KL:	% alfasyra:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Target		10,4	230	0,737 229	60	23
				0		
				0		
Brewers Gold		5,0	165	0,533 165	15	2
				0		
				0		
Brewers Gold		5,0	190	0,600 186	1	0,15

STOPP	Totalt g/l: #DIV/0!	Totalt BU: 25,15
--------------	----------------------------	-------------------------

Bitterhumle % Vikt: #DIV/0!	% BU: 91%
Smakhumle % Vikt:	% BU:

Aromhumle % Vikt:

% BU:

JÄST:

Sort: Scottish ale

Form: förkultur

Mängd: 2 x 4,5 L

BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl): 09:30

Jästtillsats (kl):

= :h, min

RAST:

TEMP:

Start

Stopp

Tid, min:

Tid kl:

Syra:

Protein: 50 INMÄSK

Försockring: 68 60

Utmäskning: 78 10

LAKNING:

Stopp:

Tid, min:

L / min:

Start:

#DIV/0!

Volym: 310 L

X

OG: 63 Ö

= 19530 °ÖL:

UPPVÄRMNING TILL KOK:

V.grad: 92%

Start kl:

Kokstart kl:

Kokstopp kl:

Volym efter kok: 310 L

OG efter kok: 63 °Ö

EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT: 24 L

Kylning start kl:

Kylning stopp kl:

Slutvolym: 334 L

Slut OG: 58 °Ö

JÄSNING:

TID:

TEMP:

KÄRL:

Primär: -

Sekundär: -

Lagring: -

TAPPNING:

Datum:

Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132): 5,3 %