

MED FORMLER

RECEPT

BRYGD NR: #163

BRYGGDATUM: 2010-09-09

Planerad

Faktisk

ÖLETS NAMN: Monks Juleljus

OG: 75

OG: 74

ÖLTYP: Stark WIT med saffran

FG: 14

Planerad

Faktisk

Alk Vol % 7,9

Volym: 310 L

Volym: 310 L

Alk Vol % 0,0

BU: 25

Förjäsningsgrad: 81%

Vattenbehandling:

Typ: g/L: g totalt:

Färg: 0 EBC

	0
	0
	0
	0
	0

Extraktgivare (malt m.m.)

Sort:	Mängd:	Extrakt	°ÖL:	% (av total vikt)
Pils	48,000	300	14400	52%
Vetemalt	19,000	320	6080	20%
Omältat vete	19,000	300	5700	20%
Havregryn	3,000	260	780	3%
Farinsocker	4,000	440	1760	4%
			0	0%
			0	0%
Risskal		4%	3,7	0%
Total mängd (kg):	93,000 Kg	Total antal °ÖL:	28720	
Mäskvatten=	233	2,5 L/kg Malt		
Teoretisk verkningsgrad		85%	24412 °ÖL	

Teoretisk OG: 79 °ÖL

Teoretisk vol.: 325 L

HUMLE m.m.:

Sort:	KL:	% alfasyra:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Magnum		14,2	180	0,587 182	60	25
				0		
				0		
				0		
Hallertauer tradition		7,1	350	1,127 349	1	0,4
				0		
				0		
Saffran (mald) i lagringen			0,25 g/19L	0		
STOPP			Totalt g/l:	1,714	Totalt BU:	25,4
Torrhumling:				531		
	Bitterhumle % Vikt:	34%		% BU:	98%	
	Smakhumle % Vikt:			% BU:		

Aromhumle % Vikt:

% BU:

JÄST:

Sort: Belgian WIT

Form: Förkultur

Mängd: 2 x 4,0 L

BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl): 10:10

Jästtillsats (kl): 18:20

= :h, min

RAST:

TEMP:

Start

Stopp

Tid,min:

Tid kl:

Syra:

Protein: 50 INMÄSK

Försockring Beta: 63 20

Försockring Alfa: 73 20

Utmäskning: 78 -

LAKNING:

Stopp:

Tid,min:

L / min:

Start:

#DIV/0!

Volym: 310 L

X

OG: 75 Ö

= 23250 °ÖL:

UPPVÄRMNING TILL KOK:

V.grad: 81%

Start kl:

Kokstart kl:

Kokstopp kl:

Volym efter kok: 314 L

OG efter kok: 74 °Ö

EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT:

L

Kylning start kl:

Kylning stopp kl:

Slutvolym: 314 L

Slut OG: 74 °Ö

JÄSNING:

TID:

TEMP:

KÄRL:

Primär: -

Sekundär: -

Lagring: -

TAPPNING:

Datum:

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

7,9

%