

MED FORMLER

**RECEPT**

BRYGD NR: #164

BRYGGDATUM: 2010-09-16

ÖLETS NAMN: Monks Orange ale	Mk 15	Planerad OG: 65	Faktisk OG: 66
------------------------------	-------	-----------------	----------------

ÖLTYP: Belgisk pale ale +apelsinskal	FG: 16
--------------------------------------	--------

Planerad Volym: 225 L	Faktisk Volym: 225 L	Alk Vol %: 6,6
-----------------------	----------------------	----------------

BU: 36	Förjäsningsgrad: 76%
--------	----------------------

Vattenbehandling:

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

Extraktgivare (malt m.m.)

Sort:	Mängd:	Extrakt	°ÖL:	% (av total vikt)
Pilsner	44	300	13200	73% 73
Münchener	7	260	1820	12% 12
Bisquit/ Caraamber	9	260	2340	15% 15
			0	0%
			0	0%
			0	0%
			0	0%
Risskal	3%	1,80	0	0%

Total mängd (kg): 60,000 Kg	Total antal °ÖL: 17360
-----------------------------	------------------------

Mäskvatten= 180	3,0 L/kg Malt
-----------------	---------------

Teoretisk verkningsgrad ( x 85% ) =	14756 °ÖL
-------------------------------------	-----------

Teoretisk OG: 66 °ÖL
----------------------

Teoretisk vol.: 227 L
-----------------------

HUMLE m.m.:

Sort:	KL:	% alfasyra:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Magnum		14,2	140	0,634 143	60	27
Jästnäring		15 riktiga			15	
Protaflock		1ml/ 10 l 15 riktiga			15	
Nelson Souvin		11,5	180	0,812 183	15	7
Perle		8,2	70	0,325 73	15	2
				0		
Nelsson Souvin		11,5	160	0,696 157	1	0,4
Nugget		14,2	60	0,282 63	1	0,2
<b>STOPP</b>			<b>Totalt g/l:</b>	<b>2,748</b>	<b>Totalt BU:</b>	<b>36,6</b>

Bitterhumle % Vikt:	23%
---------------------	-----

Smakhumle % Vikt:	
-------------------	--

% BU:	74%
-------	-----

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

Aromhumle % Vikt:

% BU:

JÄST:

Sort: Belgian Abbey

Form: Förkultur

Mängd: 2 x 4,5 L

## BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl):

Jästtillsats (kl):

=

:h, min

RAST:

TEMP:

Start

Stopp

Tid,min:

Tid kl:

Syra: 50

Protein: 63

20

Försockring: 73

20

Utmäskning: 78

10

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):

7,8

%