

MED FORMLER

RECEPT

BRYGD NR: #165

BRYGGDATUM: 2010-09-19

ÖLETS NAMN: MACÀN IPA KURS

Planerad

Faktisk

OG: 62

OG: 62

ÖLTYP: IPA

FG: 14

Planerad

Faktisk

Alk Vol % 6,3

Volym: 175 L

Volym: 175 L

BU: 55

Förjäsningsgrad: 90%

Vattenbehandling:

Typ: g/L: g totalt:

Färg: 0 EBC

Kalciumsulfat 0,4 70

NaCl 0,04 7

Magnesiumsulfat 0,2 35

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	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): 13:10

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:

#DIV/0!

Volym: 175 L

X

OG: 64 Ö

= 11200 °ÖL:

UPPVÄRMNING TILL KOK:

V.grad: 88%

Start kl:

Kokstart kl:

Kokstopp kl:

Volym efter kok: 175 L

OG efter kok: 64 °Ö

EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT:

L

Kylning start kl:

Kylning stopp kl:

Slutvolym: 175 L

Slut OG: 64 °Ö

JÄSNING:

TID:

TEMP:

KÄRL:

Primär: -

Sekundär: -

Lagring: -

TAPPNING:

Datum:

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

6,3

%

#165