

MED FORMLER

RECEPT

BRYGD NR: #167

BRYGGDATUM: 2010-10-08

	Planerad	Faktisk
ÖLETS NAMN: Blonde Rascal	OG: 58	OG: 65

ÖLTYP: Belgian Saison	FG: 14
-----------------------	--------

Planerad	Faktisk	0,132	Alk Vol %	6,7
Volym: 310 L	Volym: 310 L	HG	Alk Vol %	0,0

BU: 22	Förjäsningsgrad: 78%
--------	----------------------

Vattenbehandling:

Typ:	g/L:	g totalt:	Färg:	0 EBC
		0	OG:	
		0	14,5	
		0	4	
		0	58	

Extraktgivare (malt m.m.)		Extrakt	°ÖL:	% (av total vikt)
Sort:	Mängd:			
Pils	67,000	300	20100	93%
Havre	5,000	260	1300	7%
			0	0%
			0	0%
			0	0%
			0	0%
			0	0%
Risskal	4%	2,9	0	0%

Total mängd (kg): 72,000 Kg Total antal °ÖL: 21400

Mäskvatten= 216 3,0 L/kg Malt

Teoretisk verkningsgrad 85% 18190 °ÖL

Teoretisk OG: 59 °ÖL Teoretisk vol.: 314 L

HUMLE m.m.:		KL:	% alfasyra:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Fuggle			5,1 Kokstart	410	1,307	405	60
						0	
Protaflock + Jästnäring			15 i riktiga			0	
						0	
Lavendelflowers			VPn	75		0	1
250 gram i original???						0	
Amarillo			9,1 VPn	1400	4,396	1363	1
						0	2

STOPP Totalt g/l: 5,703 Totalt BU: 22

Torrhumling: Lavendelblommor 0,2 g/L 1 vecka 1768

Bitterhumle % Vikt:	23%	% BU:	91%
Smakhumle % Vikt:		% BU:	

Aromhumle % Vikt:

% BU:

JÄST:

Sort: Belgian Saison

Form: Förkultur

Mängd: 2 x 4,0 L

BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl):

Jästtillsats (kl):

=

:h, min

RAST:

TEMP:

Start

Tid,min:

Tid kl:

Syra:

Protein:

Försockring Beta:

60

60

Försockring Alfa:

Utmäskning:

78

10

LAKNING:

Stopp:

Tid,min:

L / min:

Start:

#DIV/0!

Volym: 310 L

X

OG: 65 Ö

=

20150 °ÖL:

UPPVÄRMNING TILL KOK:

V.grad:

94%

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: