

MED FORMLER

RECEPT

BRYGD NR: #168

BRYGGDATUM: 2010-10-10

ÖLETS NAMN: 101010 barley	Planerad OG: 105	Faktisk OG: 115
ÖLTYP: Barleywine		FG: 38
Planerad Volym: 310 L	Faktisk Volym: 310 L	Alk Vol % 10,2
		Alk Vol % 0,0

BU: 75 Förjäsningsgrad: 67%

Vattenbehandling:

Typ: Na Cl	g/L: 0,1	g totalt: 31	Färg: 0 EBC
		0	
		0	
		0	
		0	

Extraktgivare (malt m.m.)

Sort:	Mängd:		Extrakt	°ÖL:	% (av total vikt)
Pale ale	77,000		300	23100	60%
Münchener	15,000		300	4500	12%
Farinsocker	8,000	8,000	440	3520	6%
Maltax	28,000	300	350	9800	22%
				0	0%
				0	0%
				0	0%
Risskal		4%	5,1	0	0%

Total mängd (kg): 128,000 Kg Total antal °ÖL: 40920

Mäskvatten= 256 2,0 L/kg Malt

Teoretisk verkningsgrad 85% 34782 °ÖL

Teoretisk OG: 112 °ÖL

Teoretisk vol.: 331 L

HUMLE m.m.:

Sort:		% alfasyra:		g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:	
Magnum	Kokstart	14,2	Kokstart	380	1,221	378	60	52
Protaflock + jästnäring			15 min i riktiga			15		
Centenial	Kokstopp	8,7	Kokstopp	620	1,992	618	15	13
Cascade	Kokstopp	7,0	Kokstopp	590	1,905	590	15	10
Centenial	VPn	8,7	VPn	360	1,149	356	1	0,5
Amarillo	VPn	9,1	VPn	340	1,099	341	1	0,5

STOPP Totalt g/l: 7,366 Totalt BU: 76

Torrhumling: 2283

Bitterhumle % Vikt: 17% 2290 % BU: 68%

Smakhumle % Vikt:	
Aromhumle % Vikt:	

% BU:	
% BU:	

JÄST:

Sort: Irish ale Form: Förkultur Mängd: 3 x 4,0 L

BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl): Jästtillsats (kl) = :h, min

RAST: TEMP: Start Stopp Tid,min: Tid kl:

Syra: 50 INMÄSK

Protein:

Försockring Beta:

Försockring Alfa: 68 60

Utmäskning: 78 10

LAKNING: Stopp: Tid,min: L / min:
Start: #DIV/0!

Volym: 310 L X OG: 115 Ö = 35650 °ÖL:

UPPVÄRMNING TILL KOK: V.grad: 87%

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): 10,2 %

A. Barley wine

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
>1 075	1 018–32	>7,4	50–100	25–60

Utvecklas ofta positivt med lagring.

Bouquet/Arom: Tydlig karaktär av fruktestrar

och tydligt alkoholig. Humlearomen kan vara låg till mycket hög. Karamell och vinös arom. Långlagrade har ofta aromer av torkad frukt.

Färg/Utseende: Kopparfärgad till rödbrun färg. Köldgrumling är tillåten vid låga temperaturer.

Liten skumkrona okej.

Smak: Låg sötme. Tydlig karaktär av fruktestrar, russin, torkade plommar och aprikoser.

Smak: Hög restsötma. Tydlig karaktär av trüktestrar, russin, torkade plommon och aprikoser, och tydligt alkoholig. Balanseras av en låg till bestämd beska. Humlesmaken kan vara låg till mycket hög. Diacetylnivån skall vara mycket låg (om någon). Karamell och vinös smak är en del av karaktären.

Kropp: Kraftig kropp. Låg CO₂.

Exempel: Tomas Hardy's Ale OG 1 120, Anchor
Old Foghorn OG 1 100 IBU 65, Big Foot OG 1 106 IBU 80.