

RECEIPT

MED FORMLER

BRYGD NR: #169

BRYGGDATUM: 2010-10-17

ÖLETS NAMN: Antonia Weisse	Planerad OG: 50	Faktisk OG: 58
-----------------------------------	------------------------	-----------------------

ÖLTYP: Sydtysk Veteöl	FG: 14
------------------------------	---------------

Planerad Volym: 175 L	Faktisk Volym: 175 L	Alk %: 5,8
		Alk %: 0,0

BU: 18	Förjäsningsgrad: 76%
---------------	-----------------------------

Vattenbehandling:

Typ: g/L: g totalt:	Färg: 0 EBC

Extraktgivare (malt m.m.)		Extrakt	°ÖL:	% (av total vikt)	
Sort:	Mängd:				
Pilsner	25,000	300	7500	68%	
Vete	12,000	320	3840	32%	
			0	0%	
			0	0%	
			0	0%	
			0	0%	
			0	0%	
			0	0%	
Risskal	2%	0,7	0	0%	

Total mängd (kg): 37,000 Kg	Total antal °ÖL: 11340
------------------------------------	-------------------------------

Mäskvatten= 111 3 L/kg Malt

Teoretisk verkningsgrad (x 85%) =	9639 °ÖL
--	-----------------

Teoretisk OG: 55 °ÖL	Teoretisk vol.: 193 L
-----------------------------	------------------------------

HUMLE m.m.:							
Sort:	KL:	% alfasyra:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:	
NB		10,5	70	0,381	67	60	12
				0			
				0			
Hallertauer Tradition		7,1	200	1,127	197	15	6
				0			
				0			
Hallertauer Tradition		7,1	175	1,000	175	1	0,4
				0			

STOPP	Totalt g/l: 2,508	Totalt BU: 18,4
--------------	--------------------------	------------------------

Bitterhumle % Vikt: 15%	% BU: 65%
Smakhumle % Vikt:	% BU:

Aromhumle % Vikt:

% BU:

JÄST:

Sort: Weihenstephan Wheat

Form: Förkultur

Mängd: 4,0 L

BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl):

Jästtillsats (kl):

= :h, min

RAST:

TEMP:

Start

Stopp

Tid,min:

Tid kl:

Syra: 42

Protein:

Försockring: 65

Utmäskning: 78

LAKNING:

Stopp:

Tid,min:

L / min:

Start:

#DIV/0!

Volym: 175 L

X

OG: 58 Ö

= 10150 °ÖL:

UPPVÄRMNING TILL KOK:

V.grad: 90%

Start kl:

Kokstart kl:

Kokstopp kl:

Volym efter kok: 175 L

OG efter kok: 58 °Ö

EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT:

L

Kylning start kl:

Kylning stopp kl:

Slutvolym: 175 L

Slut OG: 58 °Ö

JÄSNING:

TID:

TEMP:

KÄRL:

Primär: -

Sekundär: -

Lagring: -

TAPPNING:

Datum:

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

6,9

%

#169