

MED FORMLER

RECEPT

BRYGD NR: #172

BRYGGDATUM: 2010-10-24

ÖLETS NAMN: UN IPA

Planerad
OG: 74

Faktisk
OG: 74

ÖLTYP: IPA

FG: 18

Planerad
Volym: 175 L

Faktisk
Volym: 175 L

0,132 Alk Vol % 7,4
HG Alk Vol % 0,0

BU: 74

Förjäsningsgrad: 76%

Vattenbehandling:

Typ:	g/L:	g totalt:
		0
		0
		0
		0
		0

Färg: 0 EBC

Extraktgivare (malt m.m.)

Sort:	Mängd:	Extrakt	°ÖL:	% (av total vikt)
Pale Ale	42,000	300	12600	83%
Abbay	3,600	300	1080	7%
CaraMunch3	1,000	275	275	2%
Crystal	1,600	275	440	3%
Pale chocolate	1,000	270	270	2%
Vetemalt omältad	1,600	300	480	3%
			0	0%
Risskal		4%	2,0	0%

Total mängd (kg): 50,800 Kg Total antal °ÖL: 15145

Mäskvatten= 152,4 3,0 L/kg Malt

Teoretisk verkningsgrad 85% 12873 °ÖL

Teoretisk OG: 74 °ÖL

Teoretisk vol.: 174 L

HUMLE m.m.:

Sort:	KL:	% alfasyra:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Columbus		16,0	0,333	58	90	24,0
Magnum		12,0	0,333	58	90	18,0
Magnum		12,0	0,333	58	45	9,0
Columbus		16,0	0,333	58	45	12,0
Cascade		5,7	1,018	178	10	2,9
Citra		12,0	1,000	175	10	6,0
Cascade		5,7	1,053	184	2	0,6
Citra		12,0	1,000	175	2	1,2

STOPP Totalt g/l: 5,404 Totalt BU: 73,7

Torrhumling: Citra 1 g /L 1 vecka 946

Bitterhumle % Vikt:	6%	% BU:	33%
Smakhumle % Vikt:		% BU:	

Aromhumle % Vikt:

% BU:

JÄST:

Sort: American Ale 2

Form: Förkultur

Mängd: 1 x 4,0 L

BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl):

Jästtillsats (kl):

= :h, min

RAST:

TEMP:

Start

Tid,min:

Tid kl:

Syra:

Protein:

Försockring Beta:

Försockring Alfa:

Utmäskning:

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: