

MED FORMLER

RECEPT

BRYGD NR: #173

BRYGGDATUM: 2010-10-26

ÖLETS NAMN: Spelevink	Planerad OG: 52	Faktisk OG: 66
-----------------------	-----------------	----------------

ÖLTYP: Saison	FG: 4
---------------	-------

Planerad Volym: 310 L	Faktisk Volym: 310 L	0,132 Alk Vol %: 8,2	HG Alk Vol %: 0,0
-----------------------	----------------------	----------------------	-------------------

BU: 23	Förjäsningsgrad: 94%
--------	----------------------

Vattenbehandling:	Färg: 0 EBC
Typ: g/L: g totalt:	
	0
	0
	0
	0
	0

Extraktgivare (malt m.m.)		Extrakt	°ÖL:	% (av total vikt)	
Sort:	Mängd:				
Pilsner	50,000	300	15000	74%	86
Vete	6,000	320	1920	9%	43
Strösocker	6,000	375	2250	9%	21
Dinkelmjöl	6,000	260	1560	9%	
			0	0%	
			0	0%	
			0	0%	
Risskal		4%	2,7	0%	

Total mängd (kg): 68,000 Kg Total antal °ÖL: 20730

Mäskvatten= 204 3,0 L/kg Malt

Teoretisk verkningsgrad 85% 17621 °ÖL

Teoretisk OG: 57 °ÖL

Teoretisk vol.: 339 L

HUMLE m.m.:						
Sort:	KL:	% alfasyra:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
EKG		6,5	350	1,128 350	60	22
				0		
Protaflock + jästnäring				0		
Styrian Golding		4,4	235	0,758 235	15	2,5
				0		
				0		
Styrian Golding		4,4	240	0,773 240	1	0,17
				0		

STOPP Totalt g/l: 2,659 Totalt BU: 24,67

Torrhumling: 824

Bitterhumle % Vikt: 42%	% BU: 89%
Smakhumle % Vikt:	% BU:

Aromhumle % Vikt:

% BU:

JÄST:

Sort: Form: Mängd: 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: 312 L X OG: 56 Ö = 17472 °ÖL:

UPPVÄRMNING TILL KOK: V.grad: 84%

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: