

MED FORMLER

RECEPT

BRYGD NR: #174

BRYGGDATUM: 2010-10-27

ÖLETS NAMN: Jule MÖRK	Planerad OG: 52	Faktisk OG: 55
-----------------------	-----------------	----------------

ÖLTYP: JULÖL	FG: 12
--------------	--------

Planerad Volym: 325 L	Faktisk Volym: 350 L	0,132 Alk Vol %: 5,7
		HG Alk Vol %: 0,0

BU: 30	Förjäsningsgrad: 78%
--------	----------------------

Vattenbehandling:			Färg: 0 EBC
Typ:	g/L:	g totalt:	
Na Cl	0,1	35	
		0	
		0	
		0	
		0	

Extraktgivare (malt m.m.)		Extrakt	°ÖL:	% (av total vikt)	
Sort:	Mängd:				
Paleale	55,000	300	16500	82%	85
Dark Crystal	5,000	300	1500	7%	7
Pale Choklad	3,500	260	910	5%	5
Svartmalt	1,300	200	260	2%	2
Rostat korn	0,700	200	140	1%	1
Dinkelmjöl	1,500	260	390	2%	
			0	0%	
Risskal		4%	2,7	0%	
<b>Total mängd (kg):</b>	<b>67,000 Kg</b>	<b>Total antal °ÖL:</b>	<b>19700</b>		
<b>Mäskvatten=</b>	<b>167,5</b>	<b>2,5 L/kg Malt</b>			
<b>Teoretisk verkningsgrad</b>		<b>85%</b>	<b>16745 °ÖL</b>		

Teoretisk OG: 52 °ÖL	Teoretisk vol.: 322 L
----------------------	-----------------------

HUMLE m.m.:		KL:	% alfasyra:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Brewers Gold	KOKSTART	5,0	470	1,333	467	60	20
					0		
Protaflock					0	15	
Cascade	KOKSTOPP	7,8	260	0,752	263	15	4,4
Amarillo	KOKSTOPP	9,7	260	0,756	265	15	5,5
					0		
Cascade	VP	7,8	260	0,769	269	1	0,3
Amarillo	VP	9,7	260	0,825	289	1	0,4

<b>STOPP</b>	<b>Totalt g/l:</b>	<b>4,435</b>	<b>Totalt BU:</b>	<b>30,6</b>
<b>Torrhumling:</b>			1552	
Bitterhumle % Vikt:	30%	1510	% BU:	65%
Smakhumle % Vikt:			% BU:	

Aromhumle % Vikt:

% BU:

JÄST:

Sort: Scottish Ale 1728

Form: Förkultur

Mängd: 2 x4,0 L

## BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl):

Jästtillsats (kl):

=  :h, min

RAST:

TEMP:

Start

Tid,min:

Tid kl:

Syra:

Protein: 50 INMÄSK

Försockring Beta: 63 20

Försockring Alfa: 73 20

Utmäskning: 78 UTMÄSK

LAKNING:

Stopp:

Tid,min:

L / min:

Start:

#DIV/0!

Volym:

X

OG:

=

UPPVÄRMNING TILL KOK:

V.grad:

Start kl:

Kokstart kl:

Kokstopp kl:

Volym efter kok:

OG efter kok:

EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT:

Kylning start kl:

Kylning stopp kl:

Slutvolym:

Slut OG:

JÄSNING:

TID:

TEMP:

KÄRL:

Primär: -

Sekundär: -

Lagring: -

TAPPNING:

Datum: