

MED FORMLER

RECEPT

BRYGD NR: #177

BRYGGDATUM: 2010-11-17

ÖLETS NAMN: C.P Porter 2	Planerad OG: 58	Faktisk OG: 58
--------------------------	-----------------	----------------

ÖLTYP: Porter	FG: 16
---------------	--------

Planerad Volym: 310 L	Faktisk Volym: 310 L	0,132 Alk Vol %: 5,5	HG Alk Vol %: 0,0
-----------------------	----------------------	----------------------	-------------------

BU: 24	Förjäsningsgrad: 72%
--------	----------------------

Vattenbehandling:	Färg: 0 EBC
-------------------	-------------

Typ:	g/L:	g totalt:
Na Cl	0,1	31
Kalcium Klorid	0,04	12,4
Kalcium Karbonat	0,1	31
Magnesium sulfat	0,06	18,6
		0

Extraktgivare (malt m.m.)		Extrakt	°ÖL:	% (av total vikt)
Sort:	Mängd:			
Paleale	48,000	300	14400	64%
Mörk karamell	8,000	260	2080	11%
Caraaroma	8,000	260	2080	11%
Pale Choklad	5,000	200	1000	7%
Choklad	3,000	200	600	4%
Vete	3,000	320	960	4%
			0	0%
			0	0%
			0	0%
			0	0%
			0	0%
Risskal		0%	0,0	0%

Total mängd (kg): 75,000 Kg	Total antal °ÖL: 21120	100,0%
-----------------------------	------------------------	--------

Mäskvatten= 150	2,0 L/kg Malt
-----------------	---------------

Teoretisk verkningsgrad	85%	17952 °ÖL
-------------------------	-----	-----------

Teoretisk OG: 58 °ÖL
----------------------

Teoretisk vol.: 310 L
-----------------------

HUMLE m.m.:		KL:	% alfasyra:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Target	First Gold		7,3	330	1,050 326	60	23
					0		
					0		
Brewers Gold			5,0	170	0,533 165	15	2
					0		
					0		
Brewers Gold			5,0	190	0,600 186	1	0,15
					0		

<b>STOPP</b>		<b>Totalt g/l:</b>	<b>2,184</b>	<b>Totalt BU:</b>	<b>25,15</b>
<b>Torrhumling:</b>				<b>677</b>	
<b>Bitterhumle % Vikt:</b>	<b>48%</b>	<b>690</b>	<b>% BU:</b>	<b>91%</b>	
<b>Smakhumle % Vikt:</b>			<b>% BU:</b>		
<b>Aromhumle % Vikt:</b>			<b>% BU:</b>		
<b>JÄST:</b>					
<b>Sort:</b>	Scottish ale	<b>Form:</b>	Förkultur	<b>Mängd:</b>	2 x 4,0 L
<b>BRYGGPROTOKOLL</b>					
<b>Inmäsk (kl):</b>		<b>Jästtillsats (kl):</b>		=	:h, min
<b>RAST:</b>		<b>TEMP:</b>	<b>Start</b>	<b>Tid,min:</b>	<b>Tid kl:</b>
<b>Syra:</b>					
<b>Protein:</b>					
<b>Försockring Beta:</b>					
<b>Försockring Alfa:</b>	68	<b>INMÄSK</b>	60	10:00- 11:00	
<b>Utmäskning:</b>	78	UTMÄSKNING		till 250 liter	
<b>LAKNING:</b>		<b>Stopp:</b>	<b>Tid,min:</b>	<b>L / min:</b>	
<b>Start:</b>				<b>#DIV/0!</b>	
<b>Volym:</b>	310 L	X	<b>OG:</b>	56 Ö	= <b>17360 °ÖL:</b>
<b>UPPVÄRMNING TILL KOK:</b>					<b>V.grad:</b>
<b>Start kl:</b>					<b>82%</b>
<b>Kokstart kl:</b>		<b>Kokstopp kl:</b>			
<b>Volym efter kok:</b>	<b>310 L</b>	<b>OG efter kok:</b>	56 °Ö		
<b>EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT:</b>					
	L				
<b>Kylning start kl:</b>		<b>Kylning stopp kl:</b>			
<b>Slutvolym:</b>	<b>310 L</b>	<b>Slut OG:</b>	<b>56 °Ö</b>		
<b>JÄSNING:</b>	<b>TID:</b>	<b>TEMP:</b>	<b>KÄRL:</b>		
<b>Primär:</b>	-				
<b>Sekundär:</b>	-				
<b>Lagring:</b>	-				
<b>TAPNING:</b>					
<b>Datum:</b>					