

MED FORMLER

RECEPT

BRYGD NR: #179

BRYGGDATUM: 2010-11-23

ÖLETS NAMN: Rök vete bocken	Planerad OG: 66	Faktisk OG: 66
-----------------------------	-----------------	----------------

ÖLTYP: Rök vetebock	FG: 20
---------------------	--------

Planerad Volym: 225 L	Faktisk Volym: 225 L	0,132 Alk Vol %: 6,1	HG Alk Vol %: 0,0
-----------------------	----------------------	----------------------	-------------------

BU: 18	Förjäsningsgrad: 70%
--------	----------------------

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

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

Extraktgivare (malt m.m.)

Sort:	Mängd:	Extrakt	°ÖL:	% (av total vikt)	
Pilsner	18,000	300	5400	24%	54
Vetemalt	28,000	320	8960	37%	33
Puffat vete	9,000	300	2700	12%	11
Pale choklad	1,500	200	300	2%	2
Rostat korn	0,400	200	80	0,5%	1
Rökmalt	18,000		0	24%	
			0	0%	
			0	0%	
			0	0%	
			0	0%	
Risskal		6%	4,5	0%	

Total mängd (kg): 74,900 Kg	Total antal °ÖL: 17440	100,0%
-----------------------------	------------------------	--------

Mäskvatten= 187	2,5 L/kg Malt
-----------------	---------------

Teoretisk verkningsgrad	85%	14824 °ÖL
-------------------------	-----	-----------

Teoretisk OG: 66 °ÖL
----------------------

Teoretisk vol.: 225 L
-----------------------

HUMLE m.m.:

Sort:	KL:	% alfasyra:		g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:	
Northen Brewer		7,0	Kokstart	170	0,762	171	60	16
Northen Brewer		7,0		130	0,571	129	30	6
Protaflock ? Jästnäring			RITKIGA			0	15	
						0		
						0		
Saaz Styrian Golding		4,4	Kokstopp	140	0,606	136	15	2
						0		

STOPP		Totalt g/l:	1,939	Totalt BU:	24
Torrhumling:				436	
Bitterhumle % Vikt:	39%	440	% BU:	67%	
Smakhumle % Vikt:			% BU:		
Aromhumle % Vikt:			% BU:		
JÄST:					
Sort:	Weihen Stephan	Form:	Förkultur	Mängd:	2 x 4,0 L
<b>BRYGGPROTOKOLL</b>					
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:	-				
TAPNING:					
Datum:					