

MED FORMLER

RECEPT

BRYGD NR: #180

BRYGGDATUM: 2010-11-24

Planerad

Faktisk

ÖLETS NAMN: Madde Stout Mk2

OG: 48

OG: 48

ÖLTYP: Stout

FG: 12

Planerad

Faktisk

Alk Vol % 4,8

Volym: 325 L

Volym: 325 L

BU: 36

Förjäsningsgrad: 90%

Vattenbehandling:

Typ: g/L: g totalt:

Färg: 0 EBC

Calc karb	0,16	52
Na Cl	0,1	33
		#VALUE!
		0
		0

Extraktgivare (malt m.m.)

Sort:	Mängd:	Extrakt	°ÖL:	% (av total vikt)
Pale ale	40	300	12000	61%
Vete	9	320	2880	14%
Carapils Ljus kara	5	260	1300	8%
Rostat korn	9	200	1800	14%
Havremalt	3	200	600	5%
			0	0%
			0	0%
Risskal	4%	2,6	0	0%
Total mängd (kg):	66,000 Kg	Total antal °ÖL:	18580	
Mäskvatten=	198	3,0 L/kg Malt		
Teoretisk verkningsgrad		85%	15793 °ÖL	

Teoretisk OG: 49 °Ö

Teoretisk vol.: 329 L

HUMLE m.m.:

Sort:	% alfasyra:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Magnum WGV	6,2	420	1,290	419	60 24
Magnum	14,2	60	0,188	61	60 8
EKG	6,5	330	1,026	333	15 5
EKG	6,5	600	1,846	600	1 0,6

STOPP

Totalt g/l: 4,350 Totalt BU: 37,6

Torrhumling:

1414

Bitterhumle % Vikt: 30%

% BU: 64%

Smakhumle % Vikt:

% BU:

Aromhumle % Vikt:

% BU:

JÄST:

Sort: Irish Ale

Form: Förkultur

Mängd: 3 x4 L

BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl):

Jästtillsats (kl):

= :h, min

RAST:

TEMP:

Start

Stopp

Tid,min:

Tid kl:

Syra:

Protein: 50 INMÄSK

Försockring Beta: 64 60

Försockring Alfa:

Utmäskning: 78 10

LAKNING:

Stopp:

Tid,min:

L / min:

Start:

#DIV/0!

Volym: 325 L

X

OG: 48 Ö

= 15600 °ÖL:

UPPVÄRMNING TILL KOK:

V.grad: 84%

Start kl:

Kokstart kl:

Kokstopp kl:

Volym efter kok: 325 L

OG efter kok: 48 °Ö

EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT: L

Kylning start kl:

Kylning stopp kl:

Slutvolym: 325 L

Slut OG: 48 °Ö

JÄSNING:

TID:

TEMP:

KÄRL:

Primär: -

Sekundär: -

Lagring: -

TAPPNING:

Datum:

Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132): 4,8 %