

MED FORMLER

RECEPT

BRYGD NR: #181

BRYGGDATUM: 2010-11-28

ÖLETS NAMN: Am IPA KURS	Planerad OG: 55	Faktisk OG: 55
-------------------------	-----------------	----------------

ÖLTYP: Amerikansk IPA	FG: 10
-----------------------	--------

Planerad Volym: 175 L	Faktisk Volym: 175 L	0,132 Alk Vol %: 5,9	HG Alk Vol %: 0,0
-----------------------	----------------------	----------------------	-------------------

BU: 50	Förjäsningsgrad: 82%
--------	----------------------

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

Typ:	g/L:	g totalt:
Kalciumsulfat	0,4	70
NaCl	0,1	18
Magnesiumsulfat	0,1	18
		0
		0

Extraktgivare (malt m.m.)		Extrakt	°ÖL:	% (av total vikt)
Sort:	Mängd:			
Pils	34,000	300	10200	87%
Dark crystal	0,400	260	104	1%
Ljus karamell	2,000	260	520	5%
Crystal	0,400	260	104	1%
Pale Chokolat	0,200	200	40	0,5%
Socket	2,000	375	750	5%
			0	0%
			0	0%
			0	0%
			0	0%
Risskal		4%	1,6	0%

Total mängd (kg): 39,000 Kg	Total antal °ÖL: 11718	100,0%
-----------------------------	------------------------	--------

Mäskvatten= 117 3,0 L/kg Malt	
-------------------------------	--

Teoretisk verkningsgrad: 85%	9960 °ÖL
------------------------------	----------

Teoretisk OG: 57 °ÖL
----------------------

Teoretisk vol.: 181 L
-----------------------

HUMLE m.m.:	Sort:	% alfasyra:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
	Nugget	14,2 Kokstart	0,751	131	60	32
	Protaflock & Jästnäring	15 ritkiga			15	
	Perle	8,1 Kokstopp	0,988	173	15	6
	Amarillo	9,1 Kokstopp	0,879	154	15	6
	Cascade	7,0 Kokstopp	1,143	200	15	6
	Perle	8,1 VPn	0,988	173	1	0,4
	Amarillo	9,1 VPn	1,099	192	1	0,5
	Cascade	7,0 VPn	1,143	200	1	0,4

STOPP	Totalt g/l: 6,990	Totalt BU: 51,3
-------	-------------------	-----------------

<b>Torrhumling:</b>				1223	
Bitterhumle % Vikt:	11%	0	% BU:	62%	
Smakhumle % Vikt:			% BU:		
Aromhumle % Vikt:			% BU:		
<b>JÄST:</b>					
Sort:	Amerikcan Ale 2	Form:	Förkultur	Mängd:	4,0 L
<b>BRYGGPROTOKOLL</b>					
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				
LAKNING:		Stopp:		Tid,min:	L / min:
Start:					#DIV/0!
Volym:	175 L	X	OG:	55 Ö	= 9625 °ÖL:
UPPVÄRMNING TILL KOK:					V.grad: 82%
Start kl:					
Kokstart kl:					
Kokstopp kl:					
Volym efter kok:	144 L	OG efter kok: 67 °Ö			
EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT: L					
Kylning start kl:					
Kylning stopp kl:					
Slutvolym:	144 L	Slut OG: 67 °Ö			
JÄSNING:	TID:	TEMP:	KÄRL:		
Primär:	-				
Sekundär:	-				
Lagring:	-				
TAPPNING:					
Datum:					