

MED FORMLER

RECEPT

BRYGD NR: #182

BRYGGDATUM: 2010-12-07

ÖLETS NAMN: Black Jack Mk11

Planerad

OG: 75

95

Faktisk

OG: 95

ÖLTYP: Imperial Porter

FG: 24

Planerad

Faktisk

Alk Vol % 9,4

Volym: 325 L

Volym: 325 L

BU: 50

Förjäsningsgrad: 75%

Vattenbehandling:

Typ: g/L: g totalt:

Na Cl 0,1 32,5

0

0

0

0

Extraktgivare (malt m.m.)

Sort:	Mängd:	Extrakt	°ÖL:	% (av total vikt)
Pale ale	50	300	15000	50%
Crystal	20	260	5200	20%
Ljus Karamel	10	260	2600	10%
Münch	10	260	2600	10%
Pale Choklad	6	200	1200	6%
Choklad	4	200	800	4%
			0	0%
			0	0%
Risskal	3%	3,0	0	0%

Total mängd (kg): 100,000 Kg Total antal °ÖL: 27400

Mäskvatten= 200 2,0 L/kg Malt

Teoretisk verkningsgrad 85% 23290 °ÖL

OBS Spädning till 3L/kg vid utmäskning...

Teoretisk OG: 72 °ÖL

Teoretisk vol.: 311 L

HUMLE m.m.:

Sort:	KL:	% alfasyra:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:		
Magnum		14,2	START	280	0,845	275	60	36
Protaflock & Jästnäring		1ml/ 10 l	15 riktiga					
Fuggle		5,1	STOPP	500	1,569	510	15	6
Hallertauer Trad		7,1	STOPP	500	1,502	488	15	8
					0			
Fuggle		5,1	VPn	200	0,588	191	1	0,15
Hallertauer Trad		7,1	VPn	200	0,479	156	1	0,17

STOPP Totalt g/l: 4,983 Totalt BU: 50,32

Torrhumling: 1620

Bitterhumle % Vikt: 17%

% BU: 72%

Smakhumle % Vikt:

% BU:

Aromhumle % Vikt:

% BU:

JÄST:

Sort: Scottish ale

Form: Förkultur

Mängd: 3 x4,0 L

BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl):

Jästtillsats (kl):

=

:h, min

RAST:

TEMP:

Start

Stopp

Tid,min:

Tid kl:

Syra:

Protein:

Försockring Beta:

Försockring Alfa:

68

60

Utmäskning:

78

10

LAKNING:

Stopp:

Tid,min:

L / min:

Start:

#DIV/0!

Volym: 300 L

X

OG: 88 Ö

=

26400 °ÖL:

UPPVÄRMNING TILL KOK:

V.grad:

96%

Start kl:

Kokstart kl:

Kokstopp kl:

Volym efter kok: 278 L

OG efter kok: 95 °Ö

EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT:

L

Kylning start kl:

Kylning stopp kl:

Slutvolym: 278 L

Slut OG: 95 °Ö

JÄSNING:

TID:

TEMP:

KÄRL:

Primär: -

Sekundär: -

Lagring: -

TAPPNING:

Datum:

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

9,4

%