

MED FORMLER

RECEPT

KRANSKYLT(AR)

BRYGD NR: #183

BRYGGDATUM: 2010-12-08

ÖLETS NAMN: Monks Orange ale

Mk16
AROK

Planerad

OG: 65

Faktisk

OG: 65

ÖLTYP: Belgisk pale ale +apelsinskal

FG: 15

Planerad

Faktisk

Alk Vol % 6,6

Volym: 325 L

Volym: 325 L

BU: 36

Förjäsningsgrad: 77%

Vattenbehandling:

Typ: g/L: g totalt:

Färg: 0 EBC

Extraktgivare (malt m.m.)

Sort:	Mängd:		Extrakt	°ÖL:		% (av total vikt)
Pilsner	63		300	18900		73% 73
Münchener	10		260	2600		12% 12
Bisquit/ Caraamber	13		260	3380		15% 15
				0		0% 0
				0		0% 0
				0		0% 0
				0		0% 0
Risskal		5%	4,3	0		0% 0
Total mängd (kg):	86,000	Kg	Total antal °ÖL:	24880		
Mäskvatten=	258	3,0	L/kg Malt			
	Teoretisk verkningsgrad		85%	21148	°ÖL	

Teoretisk OG: 65 °ÖL

Teoretisk vol.: 325 L

HUMLE m.m.:

Sort:	KL:	% alfasyra:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Magnum		14,2	210	0,634 206	60	27
Protaflock + Jästnäring		15 riktiga			15	
Nelson Souvin		11,5	270	0,812 264	15	7
Perle		8,2	110	0,325 106	15	2
				0		
Nelsson Souvin		11,5	230	0,696 226	1	0,4
Nugget		14,2	100	0,282 92	1	0,2
STOPP			Totalt g/l:	2,748	Totalt BU:	36,6

Bitterhumle % Vikt:

23%

% BU:

74%

Smakhumle % Vikt:
Aromhumle % Vikt:

% BU:
% BU:

JÄST:

Sort: Belgian Abbey Form: Förkultur Mängd: 2 x 4,5 L

BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl): Jästtillsats (kl): = :h, min

RAST: TEMP: Start Stopp Tid, min: Tid kl:

Syra: 50 -

Protein: 63 20

Försockring: 73 20

Utmäskning: 78 10

LAKNING: Stopp: Tid, min: L / min:
Start: #DIV/0!

Volym: 325 L X OG: 65 Ö = 21125 °ÖL:

UPPVÄRMNING TILL KOK: V.grad: 85%

Start kl:

Kokstart kl: Kokstopp kl:

Volym efter kok: 325 L OG efter kok: 65 °Ö

EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT: L

Kylning start kl: Kylning stopp kl:

Slutvolym: 325 L Slut OG: 65 °Ö

JÄSNING: TID: TEMP: KÄRL:

Primär: -

Sekundär: -

Lagring: -

TAPPNING:

Datum:

Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132): 7,7 %