

MED FORMLER

RECEPT

BRYGD NR: #184

BRYGGDATUM: 2010-12-12

ÖLETS NAMN: Alexis Scotte	Planerad OG: 65	Faktisk OG: 65
---------------------------	-----------------	----------------

ÖLTYP: Scottich ale	FG: 18
---------------------	--------

Planerad Volym: 175 L	Faktisk Volym: 175 L	0,132 Alk Vol %: 6,2
		HG Alk Vol %: 0,0

BU: 26	Förjäsningsgrad: 72%
--------	----------------------

Vattenbehandling:

Typ:	g/L:	g totalt:	Färg: 0 EBC
------	------	-----------	-------------

Na Cl	0,1	17,5
		0
		0
		0

Extraktgivare (malt m.m.)

Sort:	Mängd:	Extrakt	°ÖL:	% (av total vikt)
Pale ale	34,000	300	10200	72,6%
Münchener	8,000	300	2400	17,1%
Dark crystal	1,500	260	390	3,2%
Special B	1,500	260	390	3,2%
Pale chokolat	1,000	200	200	2,1%
Rökmalt	0,800	200	160	1,7%
			0	0,0%
			0	0,0%
			0	0,0%
			0	0,0%
Risskal		4%	1,9	0,0%
Total mängd (kg):	46,800 Kg	Total antal °ÖL:	13740	100,0%

Mäskvatten= 94 2,0 L/kg Malt

Teoretisk verkningsgrad 85% 11679 °ÖL

OBS +50 Liter vatten vid utmäskningen

Teoretisk OG: 67 °ÖL	Teoretisk vol.: 180 L
----------------------	-----------------------

HUMLE m.m.:

Sort:	KL:	% alfasyra:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
First Gold Perle		8,1	160	0,905 158	60	22
				0		
EKG Fuggle		5,1	180	1,046 183	15	4
				0		
EKG Fuggle		5,1	175	1,000 175	1	0,25
				0		

STOPP Totalt g/l: 2,951 Totalt BU: 26,25

Torrhumling:				516
Bitterhumle % Vikt:	31%	515	% BU:	84%
Smakhumle % Vikt:			% BU:	
Aromhumle % Vikt:			% BU:	
JÄST:				
Sort:	Scottish ale	Form:	Förkultur	Mängd: 4,0 L
BRYGGPROTOKOLL				
Inmäska (kl):		Jästtillsats (kl):	=	:h, min
RAST:	TEMP:	Start	Tid,min:	Tid kl:
Syra:				
Protein:				
Försockring Beta:				
Försockring Alfa:	68		60	
Utmäskning:	78		10	
LAKNING:	Stopp:	Tid,min:	L / min:	#DIV/0!
Start:				
Volym: 175 L	X	OG: 65 Ö	=	11375 °ÖL:
UPPVÄRMNING TILL KOK:			V.grad:	83%
Start kl:				
Kokstart kl:		Kokstopp kl:		
Volym efter kok:	175 L	OG efter kok:	65 °Ö	
EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT:		L		
Kylning start kl:		Kylning stopp kl:		
Slutvolym:	175 L	Slut OG:	65 °Ö	
JÄSNING:	TID:	TEMP:	KÄRL:	
Primär:	-			
Sekundär:	-			
Lagring:	-			
TAPPING:				
Datum:				