

MED FORMLER

RECEPT

BRYGD NR: #185

BRYGGDATUM: 2010-12-14

ÖLETS NAMN: Vics IMP Mk 2	Planerad OG: 100	Faktisk OG: 100
----------------------------------	------------------	-----------------

ÖLTYP: Imperial Stout	FG: 30
-----------------------	--------

Planerad Volym: 325 L	Faktisk Volym: 325 L	Alk Vol %: 9,2
		Alk Vol %: 0,0

BU: 68	Förjäsningsgrad: 91%
--------	----------------------

Vattenbehandling:

Typ: Na Cl	g/L: 0,1	g totalt: 33	Färg: 0 EBC
------------	----------	--------------	-------------

Extraktgivare (malt m.m.)

Sort:	Mängd:		Extrakt	°ÖL:		% (av total vikt)
Pale ale	83,000		300	24900		64%
Dark crystal	13,000		260	3380		10%
Rostat korn	4,000		200	800		3%
Farinsock 6,000	2,000	komp för 85%	440	880	8	2%
MALTAX	28,000	komp för 85%	440	12320	24	22%
				0		0%
				0		0%
Risskal		4%	5,2	0		0%
Total mängd (kg):	130,000	Kg	Total antal °ÖL:	42280		
Mäskvatten=	260	2,0	L/kg Malt			
	Teoretisk verkningsgrad		85%	35938	°ÖL	

Teoretisk OG: 111 °ÖL

Teoretisk vol.: 359 L

HUMLE m.m.:

Sort:	KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Northen Brewer	KOKSTART	10,5	Kokstart	620	1,905 619	60	60
Jästnäring +protaflock			Riktiga		0	15	
Sirap 28 kg					0	20	
EKG		6,5	kokstopp	530	1,641 533	15	8

STOPP	Totalt g/l: 3,546	Totalt BU: 68
-------	-------------------	---------------

Bitterhumle % Vikt: 54%	% BU: 88%
-------------------------	-----------

Smakhumle % Vikt:
Aromhumle % Vikt:

% BU:
% BU:

JÄST:

Från BJ Mk?

Sort: Scottish ale

Form: Förkultur

Mängd: 2 x 4,5 L

BRYGGPROTOKOLL

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

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

Syra:

Protein:

Försockring Beta:

Försockring Alfa: 68 INMÄSK 60

Utmäskning: 78 10

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

Volym: 325 L X OG: 100 Ö = 32500 °ÖL:

UPPVÄRMNING TILL KOK: V.grad: 77%

Start kl:

Kokstart kl:

Kokstopp kl:

Volym efter kok: 325 L OG efter kok: 100 °Ö

EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT: L

Kylning start kl: Kylning stopp kl:

Slutvolym: 325 L Slut OG: 100 °Ö

JÄSNING: TID: TEMP: KÄRL:

Primär: -

Sekundär: -

Lagring: -

TAPPNING:

Datum:

Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132): 9,2 %