

MED FORMLER

RECEPT

BRYGD NR: #186

BRYGGDATUM: 2010-12-16

ÖLETS NAMN: En Bärs	Planerad OG: 48	Faktisk OG: 48
---------------------	-----------------	----------------

ÖLTYP: Ene öl	FG: 8
---------------	-------

Planerad Volym: 310 L	Faktisk Volym: 310 L	0,132 Alk Vol %: 5,3	HG Alk Vol %: 0,0
-----------------------	----------------------	----------------------	-------------------

BU: 34	Förjäsningsgrad: 83%
--------	----------------------

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

Typ:	g/L:	g totalt:
		0
		0
		0
		0
		0

Extraktgivare (malt m.m.)		Extrakt	°ÖL:	% (av total vikt)
Sort:	Mängd:			
			0	0%
Rökmalt	50,000	300	15000	85%
Münchener	7,000	300	2100	12%
Mörk karamell	1,000	260	260	2%
Pale choklad	0,500	200	100	1%
			0	0%
			0	0%
			0	0%
			0	0%
			0	0%
Risskal		4%	2,3	0%
Total mängd (kg):	58,500 Kg	Total antal °ÖL:	17460	100,0%
Mäskvatten=	176	3,0 L/kg Malt		
Teoretisk verkningsgrad		85%	14841 °ÖL	

Teoretisk OG: 48 °ÖL

Teoretisk vol.: 309 L

HUMLE m.m.:		KL:	% alfasyra:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Northen Brewer	KOKStart		10,5	270	0,857 266	60	27
					0		
Enris	20 min i riktiga				0	20	
Protaflock & Jästnäring RIKTIGA							
Amarillo	KOKSTOPP		9,1	320	1,026 318	15	7
					0		
Amarillo	VPn		9,1	140	0,440 136	1	0,2
					0		

STOPP		Totalt g/l:	2,322	Totalt BU:	34,2
Torrhumling:				720	
Bitterhumle % Vikt:	37%	730	% BU:	79%	
Smakhumle % Vikt:			% BU:		
Aromhumle % Vikt:			% BU:		
JÄST:					
Sort:	Scottish ale	Form:	Förkultur	Mängd:	2 x 4,5 L
BRYGGPROTOKOLL					
Inmäsk (kl):		Jästtillsats (kl):		=	:h, min
RAST:	TEMP:	Start	Tid,min:		Tid kl:
Syra:					
Protein:					
Försockring Beta:					
Försockring Alfa:					
Utmäskning:					
LAKNING:	Stopp:	Tid,min:	L / min:		
Start:			#DIV/0!		
Volym: L	X	OG: Ö	=	0 °ÖL:	
UPPVÄRMNING TILL KOK:					V.grad: 0%
Start kl:					
Kokstart kl:	Kokstopp kl:				
Volym efter kok: #DIV/0! L	OG efter kok: °Ö				
EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT:	L				
Kylning start kl:	Kylning stopp kl:				
Slutvolym: #DIV/0! L	Slut OG: #DIV/0! °Ö				
JÄSNING:	TID:	TEMP:	KÄRL:		
Primär:	-				
Sekundär:	-				
Lagring:	-				
TAPNING:					
Datum:					