

MED FORMLER

**RECEPT**

KRANSKYLT(AR)

BRYGD NR: #187

BRYGGDATUM: 2010-12-21

ÖLETS NAMN: Svea IPA

Mk17

Planerad

OG: 62

Faktisk

OG: 62

ÖLTYP: Am IPA

FG: 16

Planerad

Faktisk

Alk Vol % 6,1

Volym: 310 L

Volym: 310 L

BU: 55

Förjäsningsgrad: 90%

Vattenbehandling:

Typ: g/L: g totalt:

Kalciumsulfat 0,4 124

NaCl 0,1 31

Magnesiumsulfat 0,1 31

Färg: 0 EBC

Extraktgivare (malt m.m.)

Sort:	Mängd:	Extrakt	°ÖL:	% (av total vikt)
Paleale	62,000	300	18600	83%
Münchener	7,000	300	2100	9%
Ljus karamell	4,500	260	1170	6%
Mörkkaramell	1,500	260	390	2%
			0	0%
			0	0%
			0	0%
Risskal		4%	3,0	0%

Total mängd (kg): 75,000 Kg Total antal °ÖL: 22260

Mäskvatten= 225 3,0 L/kg Malt

Teoretisk verkningsgrad 85% 18921 °ÖL

Teoretisk OG: 61 °ÖL

Teoretisk vol.: 305 L

HUMLE m.m.:

Sort:	KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Magnum Nugget		14,2	Kokstart	250	0,798 247	60	34
Jästnärsalt						15	
Protaflock		1ml/ 10 l	15 riktiga			15	
Amarillo		9,1	Kokstopp	500	1,612 500	15	11
Cascade		7	Kokstopp	530	1,714 531	15	9
Amarillo		9,1	VP	480	1,538 477	1	0,7
Nelson Souvin		11,5	VP	160	0,522 162	1	0,3

STOPP Totalt g/l: 6,184 Totalt BU: 55

TORRHUMLING: Cascade &amp; Amarillo 2x 150

1917

Bitterhumle % Vikt: 13% % BU: 62%

Smakhumle % Vikt: % BU:

Aromhumle % Vikt:

% BU:

JÄST:

Sort:

Form:

Mängd:

L

## BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl):

Jästtillsats (kl):

=

:h, min

RAST:

TEMP:

Start

Stopp

Tid,min:

Tid kl:

Syra:

Protein:

50

-

Försockring Beta:

65

60

Försockring Alfa:

Utmäskning:

78

10

LAKNING:

Stopp:

Tid,min:

L / min:

Start:

#DIV/0!

Volym:

310 L

X

OG:

62 Ö

=

°ÖL:

UPPVÄRMNING TILL KOK:

V.grad:

86%

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:

-

TAPPNING:

Datum:

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

6,1

%