

MED FORMLER

**RECEPT****KRANSKYLT(AR)**

BRYGD NR: #188

BRYGGDATUM: 2010-12-27

ÖLETS NAMN: Am IPA KURS

Planerad

Faktisk

OG: 62

OG: 62

ÖLTYP: IPA

FG: 14

Planerad

Faktisk

Alk Vol % 6,3

Volym: 175 L

Volym: 175 L

BU: 55

Förjäsningsgrad: 90%

Vattenbehandling:

Typ: g/L: g totalt:

Färg: 0 EBC

**Extraktgivare (malt m.m.)**

Sort:	Mängd:	Extrakt	°ÖL:	% (av total vikt)
Pilsner	35,000	300	10500	81%
Münchener	4,000	300	1200	9%
Ljus karamell	3,000	260	780	7%
Mörkkaramell	1,000	260	260	2%
			0	0%
			0	0%
			0	0%
Risskal		4%	1,7	0%

Total mängd (kg): 43,000 Kg Total antal °ÖL: 12740

Mäskvatten= 129 3,0 L/kg Malt

Teoretisk verkningsgrad 85% 10829 °ÖL

Teoretisk OG: 62 °ÖL

Teoretisk vol.: 175 L

**HUMLE m.m.:**

Sort:	KL:	% alfasyra:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Magnum		14,2 Kokstart	0,822	144	60	35
Protaflock		1ml/ 10 l 15 riktiga			15	
Amarillo		9,1 Kokstopp	1,612	282	15	11
Cascade		7,0 Kokstopp	1,714	300	15	9
Amarillo		9,1 VPn	1,500	263	1	0,7
Nelson Souvin		11,5 VPn	0,500	88	1	0,3

**STOPP** Totalt g/l: 6,148 Totalt BU: 56

Torrhumling Amarillo + Cascade 2 x 75 gram

Bitterhumle % Vikt: 13%

% BU: 63%

Smakhumle % Vikt:

% BU:

Aromhumle % Vikt:

% BU:

JÄST:

Sort: American Ale 2

Form: Förkultur

Mängd: 4,5 L

## BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl): 13:15

Jästtillsats (kl):  =  :h, min

RAST:

TEMP:

Start

Stopp

Tid,min:

Tid kl:

Syra:

Protein: 50 -

Försockring Beta: 63 20

Försockring Alfa: 73 20

Utmäskning: 78 10

LAKNING:

Stopp:

Tid,min:

L / min:

Start:

#DIV/0!

Volym: 175 L X OG: 60 Ö = 10500 °ÖL:

UPPVÄRMNING TILL KOK:

V.grad: 82%

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): 6,3 %

#188