

MED FORMLER		RECEPT		KRANSKYLT(AR)	
BRYGGDATUM: 2010-12-29		BRYGD NR: #189			
ÖLETS NAMN: Kalle Blond		Planerad OG: 67	Faktisk OG: 72		
ÖLTYP: Belgisk blond ale		FG: 18			
Planerad Volym: 310 L	Faktisk Volym: 310 L	0,132 HG	Alk Vol % 7,1		
BU: 26	Förjäsningsgrad: 75%				
Vattenbehandling:		Färg: 0 EBC			
Typ: g/L:	g totalt:				
	0				
	0				
	0				
	0				
	0				
Extraktgivare (malt m.m.)					
Sort:	Mängd:	Extrakt	°ÖL:	% (av total vikt)	
Pilsner	69,000	300	20700	93%	
Aromatci	1,700	300	510	2%	
Bisquit	1,700	300	510	2%	
Munch	1,700	300	510	2%	
			0	0%	
			0	0%	
			0	0%	
			0	0%	
			0	0%	
			0	0%	
Risskal		4%	3,0	0%	
Total mängd (kg):	74,100 Kg	Total antal °ÖL:	22230	100,0%	
Mäskvatten=	222	3,0 L/kg Malt			
Teoretisk verkningsgrad		85%	18896 °ÖL		
Teoretisk OG:		61 °ÖL	Teoretisk vol.:	282 L	
HUMLE m.m.:					
Sort:	KL:	% alfasyra:	g/l:	g (tot.):	Koktid: BU:
Northen Brewer		10,5	280	0,889 276	60 28
				0	
				0	
Styrian Golding / Bobek		4,4	300	0,909 282	15 3
				0	
				0	
				0	
STOPP	Totalt g/l:		1,798	Totalt BU:	31

Torrhumling:				557	
Bitterhumle % Vikt:	49%	580	% BU:	90%	
Smakhumle % Vikt:			% BU:		
Aromhumle % Vikt:			% BU:		
JÄST:					
Sort:	Belgian Schelde		Form:	Förkultur	
			Mängd:	2 x 4 L	
BRYGGPROTOKOLL					
Inmäska (kl):	10:30		Jästtillsats (kl):	=	:h, min
RAST:	TEMP:	Start	Tid,min:	Tid kl:	
Syra:					
Protein:	50		INMÄSK		
Försockring Beta:	65		60		
Försockring Alfa:					
Utmäskning:	78		-		
LAKNING:	Stopp:	Tid,min:	L / min:		
Start:			#DIV/0!		
Volym:	325 L		X	OG:	72 Ö
			=	23400 °ÖL:	
UPPVÄRMNING TILL KOK:				V.grad:	105%
Start kl:					
Kokstart kl:			Kokstopp kl:		
Volym efter kok:	355 L		OG efter kok:	66 °Ö	
EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT: L					
Kylning start kl:			Kylning stopp kl:		
Slutvolym:	355 L		Slut OG:	66 °Ö	
JÄSNING:	TID:	TEMP:	KÄRL:		
Primär:	-				
Sekundär:	-				
Lagring:	-				
TAPPING:					
Datum:					