



Volym:	150	L	X	OG:	70 Ö	=	10500 ÖL
Ny vol :	150	L	X	Ny OG:	76 Ö	V.grad:	69%
(ev. utspädning av vörten för att kompensera bortkokad vört)							
					11400 ÖL	V.g 2	75%
<b>UPPVÄRMNING TILL KOK:</b>							
Start kl:	17:40			Från temp:	54 grader		
Kokstart kl:	18:22	No: 2		Kokstopp kl:	3 h 50 min	original	
Volym efter kok:	139 L			OG efter kok:	82 Ö		
<b>EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT:</b> 11 L							
Kylning start kl:				Kylning stopp kl:			
Slutvolym:	150 L			Slut OG:	76 Ö		
JÄSNING:	TID:			TEMP:		KÄRL:	
Primär:	-						
Sekundär:	-						
Lagring:	-						
Jästank LOUIS							