

OBS Alla grå celler innehåller formler !

RECEPT

MED FORMLER

MONKS

BRYGD NR:

#39

BRYGGDATUM: 2009-01-22

Planerad

Faktisk

ÖLETS NAMN: 101:an CW edition

OG: 101

OG: 92

ÖLTYP: Imperial Stout

MG:

Planerad

Faktisk

FG: 22

Volym: 170 L

Volym: 187 L

9,2

BU: 84

Förjäsningsgrad:

76%

Vattenbehandling:

Typ: g/L: g totalt:

Färg: 0 EBC

Na Cl 0,01 17

Extraktgivare (malt m.m.)

| Sort: | Mängd: | | grader ÖL: | | % (av total vikt) |
|--------------|--------|-----|------------|-------|-------------------|
| Pale ale | 70,000 | | 300 | 21000 | 86,2% 87 |
| | | | | 0 | 0,0% |
| Rostat korn | 3,200 | | 200 | 640 | 3,9% 4 |
| Dark crystal | 8,000 | | 260 | 2080 | 9,9% 10 |
| | | | | 0 | 0,0% |
| Risskal | | 1,6 | | 0 | 0,0% |
| | | | | 0 | 0,0% |
| | | | | 0 | 0,0% |

Total mängd (kg): 81,200 Kg Total grader ÖL: 23720

Mäskvatten vol. 2,00 L/ Kg malt = 162,4

Teoretisk verkningsgrad = 75% 17790 ÖL

Teoretisk OG: 105 Ö

Teoretisk vol.: 176 L

HUMLE m.m.:

| Sort: | KL: | % alfasyra: | g/L | p/k: | g/l: | g (tot.): | Koktid: | BU: |
|----------|-----|-------------|-----|------|-------|-----------|---------|-----|
| Amarillo | | 9,2 | | k | 2,681 | 501 | 60 | 74 |
| | | | | | | 0 | | |
| EKG | | 5,0 | 1,2 | | 2,667 | 499 | 15 | 10 |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

STOPP

Totalt g/l:

5,348

Totalt BU:

84

| | |
|---------------------|-----|
| Bitterhumle % Vikt: | 50% |
| Smakhumle % Vikt: | 50% |
| Aromhumle % Vikt: | 0% |

| | |
|-------|-----|
| % BU: | 88% |
| % BU: | 12% |
| % BU: | 0% |

JÄST:

Sort: Scottish ale

Form: Förkultur

Mängd: 4,5 L

BRYGGPROTOKOLL

| | | | | | |
|---|-------------------|--------------------|-------------|----------|---------|
| Inmäsk (kl): | 11:50 | Jästtillsats (kl): | = | :h, min | |
| RAST: | TEMP: | Start | Stopp | Tid,min: | Tid kl: |
| Syra: | | | | | |
| Protein: | 50 | 20 | 11:50 | | |
| Försockring: | 68 | 120 | 12:15-14:15 | | |
| Utmäskning: | 78 | 10 | 14:15-14:25 | | |
| LAKNING: | Stopp: | Tid,min: | L / min: | | |
| Start: 14:45 | | | ##### | | |
| Volym: 210 L | X | OG: 73 Ö | = | 15330 ÖL | |
| Ny vol : L | X | Ny OG: Ö | V.grad: | 65% | |
| (ev. utspädning av vörten för att kompensera bortkokad vört) | | | | | |
| 10 kg farinsocker tillsatt för att kompensera | 15330 | 19080 | ÖL | V.g 2 | 80% |
| UPPVÄRMNING TILL KOK: | | | | | |
| Start kl: | Från temp: | grader | | | |
| Kokstart kl: | Kokstopp kl: | | | | |
| Volym efter kok: | 207 L | OG efter kok: | 92 Ö | | |
| EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT: L | | | | | |
| Kylning start kl: | Kylning stopp kl: | | | | |
| Slutvolym: | 207 L | Slut OG: | 92 Ö | | |
| JÄSNING: | TID: | TEMP: | KÄRL: | | |
| Primär: | 1v | 20 | CV | | |
| Sekundär: | 2v | 20 | CV | | |
| Lagring: | 4v | 10 | Keg | | |
| Jästank LOUIS | | | | | |
| Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132): | 9,2 | % | | | |