

MED FORMLER

**RECEPT**

BRYGD NR: #170

BRYGGDATUM: 2011-02-15

MPH

Planerad

Faktisk

ÖLETS NAMN: Svea IPA

OG: 62

OG:

ÖLTYP: Am IPA

FG:

Planerad

Faktisk

Alk Vol % 0,0

Volym: 325 L

Volym: 325 L

BU: 55

Förjäsningsgrad: #DIV/0!

Vattenbehandling:

Typ: g/L: g totalt:

Färg: 0 EBC

Kalciumsulfat 0,4 130

NaCl 0,1 32,5

Magnesiumsulfat 0,1 32,5

Extraktgivare (malt m.m.)

Sort:	Mängd:	Extrakt	°ÖL:	% (av total vikt)
Paleale	66,000	300	19800	83%
Münchener	7,500	300	2250	9%
Ljus karamell	5,000	260	1300	6%
Mörkkaramell	1,500	260	390	2%
			0	0%
			0	0%
			0	0%
Risskal	4%	3,2	0	0%

Total mängd (kg): 80,000 Kg Total antal °ÖL: 23740

Mäskvatten= 240 3,0 L/kg Malt

Teoretisk verkningsgrad 85% 20179 °ÖL

Teoretisk OG: 62 °ÖL

Teoretisk vol.: 325 L

HUMLE m.m.:

Sort:	KL:	% alfasyra:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	30
Nugget		14,2 Kokstart	230	0,704 229	60	30
Jästnärsalt					15	
Protaflock		1ml/ 10 l 15 riktiga			15	
Simcoe		12,2 Kokstopp	530	1,639 533	15	15
Cascade		7,0 Kokstopp	560	1,714 557	15	9
Simcoe		12,2 VP	480	1,475 480	1	0,9
Nelson Souvin		11,5 VP	170	0,522 170	1	0,3

STOPP Totalt g/l: 6,055 Totalt BU: 55,2

TORRHUMLING: Cascade &amp; Amarillo 2x 150 1968

Bitterhumle % Vikt: 12% % BU: 54%

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  -  9:20- 9:50

Försockring Beta:  65  60  9:50- 10:50

Försockring Alfa:

Utmäskning:  78  10  11:40

LAKNING:  Stopp:  Tid,min:  L / min:

Start:  #DIV/0!

Volym:  312 L  X  OG:  67 Ö  =  20904 °ÖL:

UPPVÄRMNING TILL KOK:  V.grad:  88%

Start kl:

Kokstart kl:  14:55  Kokstopp kl:

Volym efter kok:  337 L  OG efter kok:  62 °Ö

EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT:  L

Kylning start kl:  Kylning stopp kl:

Slutvolym:  337 L  Slut OG:  62 °Ö

JÄSNING:  TID:  TEMP:  KÄRL:

Primär:  -

Sekundär:  -

Lagring:  -

TAPPNING:

Datum:

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