

MED FORMLER

RECEPT

BRYGD NR: #190

BRYGGDATUM: 2012-06-19

| | | | | | | | | |
|-------------|---------------|-------|----------|-----|----|---------|-----|---|
| ÖLETS NAMN: | Platina Blond | KLOSS | Planerad | OG: | 50 | Faktisk | OG: | 0 |
| | Grodorna | | | | | | | |

| | | | |
|--------|-----------|-----|---|
| ÖLTYP: | Blond ale | FG: | 0 |
|--------|-----------|-----|---|

| | | | | | |
|----------|-------|---------|-----------|-----------|-----|
| Planerad | 140 | Faktisk | Alk Vol % | 0,0 | |
| Volym: | 445 L | Volym: | 445 L | Alk Vol % | 0,0 |

| | | | | |
|-----|----|-----|------------------|---------|
| BU: | 33 | 25 | Förjäsningsgrad: | #DIV/0! |
| | | 445 | | |

| | | | |
|-------------------|------|-----------|-------|
| Vattenbehandling: | | Färg: | 0 EBC |
| Typ: | g/L: | g totalt: | |

| Extraktgivare (malt m.m.) | | Sort: | Mängd: | Extrakt | °ÖL: | % (av total vikt) |
|---------------------------|--|-----------|--------|---------|-------|-------------------|
| | | Pilsner | 72,000 | 300 | 21600 | 80% |
| | | Vete | 9,000 | 320 | 2880 | 10% |
| | | Ljus kara | 9,000 | 200 | 1800 | 10% |
| | | | | | 0 | 0% |
| | | | | | 0 | 0% |
| | | | | | 0 | 0% |
| | | | | | 0 | 0% |
| | | Risskal | 4% | 3,6 | 0 | 0% |

| | | | |
|-------------------|-----------|------------------|-------|
| Total mängd (kg): | 90,000 Kg | Total antal °ÖL: | 26280 |
|-------------------|-----------|------------------|-------|

| | | |
|-------------|-----|---------------|
| Mäskvatten= | 225 | 2,5 L/kg Malt |
|-------------|-----|---------------|

| | | |
|-------------------------|-----|-----------|
| Teoretisk verkningsgrad | 85% | 22338 °ÖL |
|-------------------------|-----|-----------|

| | | | |
|---------------|--------|-----------------|-------|
| Teoretisk OG: | 50 °ÖL | Teoretisk vol.: | 447 L |
|---------------|--------|-----------------|-------|

| | |
|-------------|--|
| HUMLE m.m.: | |
|-------------|--|

| Sort: | KL: | % alfasyra: | g/l: | g (tot.): | Koktid: | BU: |
|-------------|-----|-------------|------|-----------|---------|-----|
| Pacific Gem | | 15,0 | 240 | 0,533 237 | 60 | 24 |
| Fuggle | 1 | 5,1 | 70 | 0,157 70 | 40 | 1,6 |
| Fuggle | 2 | 5,1 | 70 | 0,157 70 | 35 | 1,4 |
| Fuggle | 3 | 5,1 | 70 | 0,157 70 | 30 | 1,2 |
| Fuggle | 4 | 5,1 | 70 | 0,157 70 | 25 | 1 |
| Fuggle | 5 | 5,1 | 70 | 0,157 70 | 20 | 0,8 |
| Fuggle | 6 | 5,1 | 70 | 0,157 70 | 15 | 0,6 |
| Fuggle | 7 | 5,1 | 70 | 0,157 70 | 10 | 0,4 |
| Citra | | 12,0 | 300 | 0,667 297 | 5 | 2 |

| | | | | |
|-------|-------------|-------|------------|----|
| STOPP | Totalt g/l: | 2,298 | Totalt BU: | 33 |
|-------|-------------|-------|------------|----|

| | | |
|--------------|---|------|
| Torrhumling: | Citra 2 x 75 gram + lime & koriander (7 lime+1 kruka k) | 1023 |
|--------------|---|------|

| | | | | |
|---------------------|-----|------|-------|-----|
| Bitterhumle % Vikt: | 23% | 1030 | % BU: | 73% |
|---------------------|-----|------|-------|-----|

| | |
|-------------------|--|
| Smakhumle % Vikt: | |
| Aromhumle % Vikt: | |

| | |
|-------|--|
| % BU: | |
| % BU: | |

JÄST:

Sort: American ale 2 Form: Förkultur Mängd: 2 x 3,0 L

BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl): Jästtillsats (kl): = :h, min

RAST: TEMP: Start Stopp Tid,min: Tid kl:

Syra:

Protein:

Försockring Beta: 65 60

Försockring Alfa:

Utmäskning: 78 UTMÄSK

LAKNING: Stopp: Tid,min: L / min:
Start: #DIV/0!

Volym: L X OG: Ö = 0 °ÖL:

UPPVÄRMNING TILL KOK: V.grad: 0%

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): 0,0 %