

**Datum:** 090215

**Nr. 45**

**Namn:** 42 (Det ultimata svaret)

**Öltyp:** Mörk stark belgisk ale

**Brygg:** Jessica + 10 hjälpbryggare

**Volym (l)** 160 Jäsvolym 1 Lakvolym 185L (ca 15% reducering)

<b>Maltsort</b>	<b>Mängd (g)</b>	<b>Extraktm</b>	<b>Extraktbidrag</b>		<b>EBC teor</b>	<b>EBC malt</b>
Pale ale, W	25000	300	7500	55%	211,25	4,7 - 8
Münchener	8000	300	2400	18%	188	15 - 17
Dark Cryst.	4000	260	1040	8%	1600	200 - 400
Special B, I	4000	260	1040	8%	870	140 - 155
Aromatic, I	2000	260	520	4%	55	17 - 21
Bisquite, D	2000	260	520	4%	63	18 - 27
Vetemalt	1000	320	320	2%	5,5	3 - 5
Pale chocol	1000	200	200	1%	775	500 - 550
Risskal	1000	0	0	0%	0	0 - 0
Summa:	48000		13540		245 EBC teor	<b>103 EBC pr</b>

Önskat OG \* Önskad vol /verkningsgraden 0,85 = summan/extrakt 300 => kg malt

**Rek Inmä** 120 (=2,5l/kg malt)

**Teoretisk verkning** 0,8

**Teoretisk** 1085 Mål = >1068

**Beräkna** 288

**Vattenbehandling:**

**Mäskning:** Stegmäskning

<b>Rast</b>	<b>Temp. (°C)</b>	<b>Tid (min)</b>	<b>Prog 1</b>
<b>Inmäskn</b>	50		13:20 Mäskade in i 120L 50C vatten
<b>Syrarast</b>			
<b>Proteinrast</b>			
<b>Försockr.</b>	63	20	
<b>Försockr.</b>	73	20	
<b>Utmäskn</b>	76	10	
<b>Mäsk stopp</b>			
<b>Lakstart</b>			15:20
<b>Lakstopp</b>			
<b>Kokstart</b>	100	60	17:00
<b>Kokstopp</b>	100		18:00
<b>Rest i kokkärlet</b>		15	18:00-18:15
<b>Tid i Whirlpoolen</b>		15	18:20 -18:35
<b>Kylstart</b>			
<b>Färdigta</b>	22	10	19:00

<b>Humlegi</b>	<b>Alfasyra</b>	<b>Mängd (g)</b>	<b>Tid (min)</b>	<b>BU</b>	<b>Sort</b>
<b>Bitterhum</b>	3,7	417	60	29	Styrian Goldings
<b>Smakhum</b>	3,7	450	15	8	Styrian Goldings I virrpannan
	2,8	400	15	5	Saaz I virrpannan
<b>Aromhumle</b>					
	g humle/l	7,9	<b>Tot BU:</b>	42,0	Mål BU = 20-50

**Klarningmedel:**

**OG:** 1068

**Utbyte (%)** 80%

**Jäststam** Belgian Abbey BC1214 (Chimay) Slurry grån Monks Orange ale Monks #4  
Abbey-style top-fermenting yeast, suitable for high-gravity beers.  
Estery, great complexity with very good alcohol tolerance

***Upptappning:***

**FG:** 1012 Mål FG = 1010-1018

**vol %:** 7,4