

Datum: 080802 **Monks #9A & B**
Namn: Anders Tomatlager & We take pride in our coffe
Öltyp: Lager m två twists
Bryggare: Cessica Cassino & Jharles Heidrich

Volym (l): 275 (eg 2 x 130L olika kryddninghumlingar)

Maltsort	Mängd (g)	traktmän	traktbidrag		EBC	EBC malten	
Pilsnermalt, Weyerman	55000	300	16500	99%	247,5	3 - 4	
Svartmalt	300	300	90	0,5%	390	800 - 1000	Kallmäska t kaffelager
Chokladmalt	250	300	75	0,4%	325	800 - 1000	
Rostat korn	200	320	64	0,4%	260	800 - 1000	
Summa:	55750		16729		46 EBC teor	28 EBC pr	

Teoretiskt OG: 1052 Mål = 1046-52 OG =kg/(Extraktbidrag/utbytet)

Vattenbehandling: Mjölksyra i lakvattnet
Mäskningsmetod: Stegmäskning

Rast **Temp. (°C)** **Tid (min)** Prog 1
Inmäskning 50 12:30
Syrarast
Proteinrast
Försockringsrast beta
Försockringsrast alfa
Utmäskning

$BU = ((\% * g) * (min/20)) / vol$

Humlegivor:	Alfasyra (%)	Mängd (g)	g/l	Tid (min)	BU	Sort
Bitterhumle	9,3	250	0,9	60	25,4	Palisade
Torrhumle						

g humle/L: 0,9 **Tot BU:** 25 Mål BU = 10-15

Klarningmedel: Protafloc
OG: 1054
Utbyte (%): 89%
Jäststam: Munich lager
Upptappat: XXXXXXXXXX
FG: XXXXXXXXXX
vol%: 139,1

