

RECEPT

BRYGD NR: #32

BRYGGDATUM: 2008-12-07

ÖLETS NAMN: Angie Brown

Planerad

OG: 54

Faktisk

OG: 52

ÖLTYP: Amerikansk Brown ale

MG:

Planerad

Faktisk

FG: 16

Volym: 170 L

Volym: 168 L

BU: 55

Förjäsningsgrad: 69%

Vattenbehandling:

Typ: g/L: Vol g totalt:

Färg: 0 EBC

Extraktgivare (malt m.m.)

Sort:	Mängd:	grader ÖL:	(av total vikt)
Paleale	25,000	300 7500	63,6%
Ljus kara	6,000	260 1560	15,3%
Dark crystal	3,000	260 780	7,6%
Aromatic	2,000	260 520	5,1%
Biscuite	2,000	260 520	5,1%
Special B	1,000	260 260	2,5%
Pale chokolat	0,3	200 60	0,8%
Risskal		0 0	0,0%

Total mängd (kg): 39,300 Kg Total grader ÖL: 11200

Teoretisk verkningsgrad 80% 8960 ÖL

Teoretisk OG: 53 Ö

Teoretisk vol.: 166 L

HUMLE m.m.:

Sort:	KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Centenial		9,1	Kokstart	p	0,549 92	60	15
					0		
Protaflock		1ml/ 10 l	15 ritkiga		0	15	
Nelson Souvin		12,6	Kokstopp		1,164 196	30	22
					0		
					0		
Nelson Souvin		12,6	Virrpanna		1,799 302	15	17
STOPP				Totalt g/l:	3,512	Totalt BU:	54

TORRHUMLING MED CASCADE

Bitterhumle % Vikt:	16%
Smakhumle % Vikt:	0%
Aromhumle % Vikt:	0%

% BU:	28%
% BU:	0%
% BU:	0%

JÄST:	
Sort:	American Ale 1
Form:	Förkultur
Mängd:	4,5 L

BRYGGPROTOKOLL

Inmäska (kl):	13:35	Jästtillsats (kl):	=	:h, min
---------------	-------	--------------------	---	---------

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

Syra:	50	10	14:35
-------	----	----	-------

Protein:

Försockring Beta:	63	20
-------------------	----	----

Försockring Alfa:	73	20
-------------------	----	----

Utmäskning:	76	10
-------------	----	----

LAKNING:	Stopp:	Tid,min:	L / min:
Start:	16:40		#####

Volym:	175 L	X	OG:	52 Ö	=	9100 ÖL
--------	-------	---	-----	------	---	---------

Ny vol :	L	X	Ny OG:	Ö	V.grad:	81%
----------	---	---	--------	---	---------	-----

(ev. utspädning av vörten för att kompensera bortkokad vört)

=	0 ÖL	V.g 2	0%
---	------	-------	----

UPPVÄRMNING TILL KOK:

Start kl:	Från temp:	grader
-----------	------------	--------

Kokstart kl:	Kokstopp kl:
--------------	--------------

Volym efter kok:	175 L	OG efter kok:	52 Ö
------------------	-------	---------------	------

EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT: L

Kylning start kl:	Kylning stopp kl:
-------------------	-------------------

Slutvolym:	175 L	Slut OG:	52 Ö
------------	-------	----------	------

JÄSNING:	TID:	TEMP:	KÄRL:
----------	------	-------	-------

Primär:	4 dygn	17	CK
---------	--------	----	----

Sekundär:	3 veckor	16	CK
-----------	----------	----	----

Lagring:	1 vecka	8	FAT
----------	---------	---	-----

Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132):	4,8	%
--------------------------------------	-----	---