

# RECEPT

**BRYGD NR:** #27

**BRYGGDATUM:** 2008-11-22

<b>ÖLETS NAMN:</b> Asterix & Obelix	<b>Planerad OG:</b> 60	<b>Faktisk OG:</b> 60
-------------------------------------	------------------------	-----------------------

<b>ÖLTYP:</b> Medeltida Holländsk öl	<b>Planerad</b>	<b>Faktisk</b>
--------------------------------------	-----------------	----------------

<b>Volym:</b> 280 L	<b>Volym:</b> L	<b>FG:</b> 22
---------------------	-----------------	---------------

<b>BU:</b>	<b>Förjäsningsgrad:</b>	<b>63%</b>
------------	-------------------------	------------

<b>Vattenbehandling:</b>	<b>Färg:</b> 0 EBC
--------------------------	--------------------

Typ:	g/L:	g totalt:

Extraktgivare (malt m.m.)			
Sort:	Mängd:	grader ÖL:	% (av total vikt)
Vetemalt	35,000	320 11200	43,8%
Havremalt	35,000	300 10500	43,8%
Risskal	10,000	0	12,5%
		0	0,0%
		0	0,0%
		0	0,0%
		0	0,0%
		0	0,0%
		0	0,0%

<b>Total mängd (kg):</b>	<b>80,000 Kg</b>	<b>Total grader ÖL:</b>	<b>21700</b>
--------------------------	------------------	-------------------------	--------------

200	<b>Teoretisk verkningsgrad</b>	<b>80%</b>	<b>17360 ÖL</b>
-----	--------------------------------	------------	-----------------

<b>Teoretisk OG:</b>	<b>62</b>	<b>Ö</b>	<b>Teoretisk vol.:</b> 289 L
----------------------	-----------	----------	------------------------------

HUMLE m.m.:							
Sort:	KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Bijuet, färsk		2 kg	Kokstart		0	60	
Duizenblad, färsk		2kg	Kokstart		0	60	
Enbär, lätt krossade		50g	Kokstart			60	
Rosmarin, färsk		100g	Kokstart			60	
Lagerblad		15 g	Kokstart			60	
Salvia, färsk		100g	Kokstart			60	
					0		
Pors/ Gagel		20g	Virrpanna			0	

Rosmarin	50g	Virrpanna	0	0
<b>STOPP</b>		<b>Totalt g/l:</b>	<b>0,000</b>	<b>Totalt BU:</b>
				<b>0</b>
	<b>Bitterhumle % Vikt:</b>	<b>#DIV/0!</b>	<b>% BU:</b>	<b>#DIV/0!</b>
	<b>Smakhumle % Vikt:</b>	<b>#DIV/0!</b>	<b>% BU:</b>	<b>#DIV/0!</b>
	<b>Aromhumle % Vikt:</b>	<b>#DIV/0!</b>	<b>% BU:</b>	<b>#DIV/0!</b>
<b>JÄST:</b>				
<b>Sort:</b>	Wheienstphan weat	<b>Form:</b>	Förkultur	<b>Mängd:</b> 2 x 4,5 L
<b>BRYGGPROTOKOLL</b>				
<b>Inmäsk (kl):</b>		<b>Jästtillsats (kl):</b>		= :h, min
<b>RAST:</b>	<b>TEMP:</b>	<b>Start</b>	<b>Stopp</b>	<b>Tid,min:</b>
<b>Syra:</b>		40		20
<b>Protein:</b>		52		15
<b>Försockring Beta:</b>				
<b>Försockring Alfa:</b>		72		30
<b>Utmäskning:</b>		78		5
<b>LAKNING:</b>		<b>Stopp:</b>	<b>Tid,min:</b>	<b>L / min:</b>
<b>Start:</b>				<b>#DIV/0!</b>
<b>Volym:</b>	285 L	X	<b>OG:</b> 61 Ö	= 17385 ÖL
<b>Ny vol :</b>	L	X	<b>Ny OG:</b> Ö	<b>V.grad:</b> 80%
(ev. utspädning av vörten för att kompensera bortkokad vört )				
			= 0 ÖL	<b>V.g 2</b> 0%
<b>UPPVÄRMNING TILL KOK:</b>				
<b>Start kl:</b>		<b>Från temp:</b>	grader	
<b>Kokstart kl:</b>		<b>Kokstopp kl:</b>		
<b>Volym efter kok:</b>	290 L	<b>OG efter kok:</b>	60 Ö	
<b>EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT:</b>	L			
<b>Kylning start kl:</b>		<b>Kylning stopp kl:</b>		
<b>Slutvolym:</b>	290 L	<b>Slut OG:</b>	60 Ö	
<b>JÄSNING:</b>	<b>TID:</b>	<b>TEMP:</b>	<b>KÄRL:</b>	
<b>Primär:</b>	1 vecka	18	CK	
<b>Sekundär:</b>	3 veckor	18	CK	
<b>Lagring:</b>	2 veckor	8	FAT	
<b>Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132):</b>		5,0	%	