

Datum: 090115

Jäskärl:

Monks

#37

Namn: Black jack Sthlm Mk3

Öltyp: Imperial Porter

Brygg: Charles Cassino

Volym (l) 240

<u>Maltsort</u>	<u>Mängd (g)</u>	<u>traktm</u>	<u>än</u>	<u>traktbidrag</u>	<u>EBC</u>	<u>EBC malten</u>	
Pale ale	50000	300	15000	50%	125	3	50
Crystal 120	20000	260	5200	20%	2600	130	20
Ljus Karan	10000	260	2600	10%		10	10
Münch 10 l	10000	260	2600	10%		10	10
Pale Chokl:	6000	200	1200	6%			6
Choklad	4000	200	800	4%	0		4
Summa:	100000		27400		118 EBC teor	55 EBC pr	
Risskal	2000						

Rek Inmä 200 (=2,0l/kg malt)

Teoretisk verkning 0,75

Teoretisk 1086 Mål = 1080-85 OG =kg/(Extraktbidrag/utbytet)

Beräknat 600

Vattenbehandling:

Mäskning: Stegmäskning

Rast Temp. (°C) Tid (min) Prog 4?

Inmäskning: 50 10 12:00

Syrarast

Proteinrast

Försockringsrast beta

Försockr: 69,7 60 12:28 13:28

Utmäskn 78 10 14:03 14:13

Mäsk stopp

Överpumpning 1 14:32 14:39

Lakstart 1 14:55

Överpumpning 2

Lakstart 2 15:20

Lakstopp 17:57 250 L OG 78

Kokstart

Kokstopp 18:07 240 L OG 85

Kylstart

Färdigt tappat

Mk2	Mk 3
68 kg malt	100 kg malt
130L vatten	200L vatten
200L mäsk	275 L mäsk
Lakbädd 20cm	

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

<u>Humlegilfsasyra (%Mängd (g)</u>	<u>g/l</u>	<u>Tid (min)</u>	<u>BU</u>	<u>Sort</u>			
Bitterhu	11,4	145	0,6	60	20,7	Nugget	
Smakhun	4,3	440	1,8	30	11,8	Fuggle	I kokstoppet
Smakhun	4,5	440	1,8	30	12,4	Halleratu tradition	I kokstoppet
Aromhun	4,3	150	0,6	15	2,0	Fuggle	I Virrpannan
Aromhun	4,5	150	0,6	15	2,1	Halleratu tradition	I Virrpannan
g humle/L:	5,5	Tot BU:	47	Mål BU = 35-65			

Klarning Protafloc

OG: 1085

Utbyte (%) 74%

Jäststam Scottish ale

Övrigt/Kom:

Upptappat:

FG: 1028

vol%: 7,5