

OBS Alla grå celler innehåller formler !		RECEPT		MED FORMLER			
BRYGGDATUM: 2009-05-04		Planerad		BRYGD NR: #63			
ÖLETS NAMN: Black jack Mk4		OG: 85		Faktisk OG: 86			
ÖLTYP: Imperial porter				MG:			
Planerad		Faktisk		FG: 12			
Volym: 270 L		Volym: 300 L		9,8			
BU: 47		Förjäsningsgrad:		86%			
Vattenbehandling:							
Typ: g/L: Vol g totalt:		Färg: 0		EBC			
Na Cl 0,10		30 OK					
Extraktgivare (malt m.m.)							
Sort:	Mängd:	grader ÖL:		% (av total vikt)			
Pale ale	55,00	300	16500	0,0%	50		
Crystal	22,00	260	5720	20,0%	20		
Ljus Karamel	11,00	260	2860	10,0%	10		
Münch	11,00	260	2860	10,0%	10		
Pale Choklad	6,60	260	1716	6,0%	6		
Choklad	4,40	260	1144	4,0%	4		
Risskal		4%	4,4	0,0%			
Total mängd (kg):	110,00 Kg	Total grader ÖL:	30800				
Mäskvatten=	275	2,5 L/kg malt					
	Teoretisk verkningsgrad	75%	23100	ÖL			
	Teoretisk OG:	86 Ö	Teoretisk vol.:	272 L			
HUMLE m.m.:							
Sort:	KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Pacific Gem		15,0		0,467	140	60	21
Protaflock		1ml/ 10l 15 riktiga		0	0		
Fuggle		5,3		1,509	453	30	12
Hallertauer Trad		4,5		1,778	533	30	12
				0			
Fuggle		5,3		0,503	151	15	2
Hallertauer Trad		4,5		0,593	178	15	2
STOPP		Totalt g/l:		4,850	Totalt BU:	49	
	Bitterhumle % Vikt:	10%		% BU:	43%		
	Smakhumle % Vikt:	31%		% BU:	24%		
	Aromhumle % Vikt:	10%		% BU:	4%		
JÄST:							
Sort:	Scottish ale	Form:	Förkultur	Mängd:	2 x 4,5	L	
BRYGGPROTOKOLL							
Inmäsk (kl):	11:40	Jästtillsats (kl):		=		:h, min	
RAST:	TEMP:	Start	Stopp	Tid,min:		Tid kl:	
Syra:		50		-		11:40	
Protein:							
Försockring Beta:							
Försockring Alfa:		68		60		12:40-13:40	
Utmäskning:		78		10		14:15-14:25	
LAKNING:	Stopp:		Tid,min:		L / min:	#####	
Start:							
Volym:	300 L	X	OG:	87 Ö	=	26100 ÖL	
Ny vol :	L	X	Ny OG:	Ö		V.grad:	85%
(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:	L	303 L	OG efter kok:	86 Ö
EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT:	L			
Kylning start kl:		Kylning stopp kl:		
Slutvolym:		303 L	Slut OG:	86 Ö
Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132):		%	9,8	%