

OBS Alla grå celler innehåller formler!

RECEPT

MED FORMLER

BRYGD NR: #70

BRYGGDATUM: 2009-06-15

ÖLETS NAMN: Black Jack MK5 Planerad OG: 85 Faktisk OG: 75

ÖLTYP: Imperial porter MG:

Planerad Faktisk FG: 22

Volym: 240 L Volym: 240 L 7,0

BU: 49 Försämningsgrad: 71%

Vattenbehandling: Typ: g/L: Vol g totalt: Färg: 0 EBC

Na Cl 0,10 24 OK

Extraktgivare (malt m.m.)

Sort:	Mängd:	grader ÖL:	% (av total vikt)
Farinsocker	4,000	500 2000	4,3%
Pale ale	45,00	300 13500	47,9%
Crystal	18,00	260 4680	19,1%
Mörk karamell	9,00	260 2340	9,6%
Münch	9,00	260 2340	9,6%
Pale Choklad	5,50	260 1430	5,9%
Choklad	3,50	260 910	3,7%
Risskal		4% 3,76 0	0,0%

Total mängd (kg): 94,00 Kg Total grader ÖL: 27200

Mäskvatten= 235 2,5 L/kg malt

Teoretisk verkningsgrad 75% 20400 ÖL

Teoretisk OG: 85 Ö Teoretisk vol.: 240 L

HUMLE m.m.:

Sort:	KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Pacific Gem		7,0		1,000	240	60	21
				0	0		
Protaflock		1ml/ 10l 15 riktiga		0	0		
Fuggle		5,3		1,509	362	30	12
Hallertauer Trad		4,5		1,778	427	30	12
				0	0		
Fuggle		5,3		0,503	121	15	2
Hallertauer Trad		4,5		0,593	142	15	2

STOPP Totalt g/l: 5,383 Totalt BU: 49

Bitterhumle % Vikt:	19%	% BU:	43%
Smakhumle % Vikt:	28%	% BU:	24%
Aromhumle % Vikt:	9%	% BU:	4%

JÄST:

Sort: Scottish ale Form: Förcultur Mängd: 2 x 4,5 L

BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl): 11:35 Jästillsats (kl): = :h, min

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

Syra: 50 - 11:35

Protein:

Försockring Beta:

Försockring Alfa: 68 60

Utmäskning: 78 10

LAKNING: Stopp: Tid,min: L / min:

Start: #####

Volym: 250 L X OG: 78 Ö = 19500 ÖL

Ny vol: L X Ny OG: Ö V.grad: 72%

(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 227 L	OG efter kok:	86 Ö
EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT:		L	
Kylning start kl:		Kylning stopp kl:	
Slutvolym:	227 L	Slut OG:	86 Ö
Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132):	%	7,0	%