

OBS Alla grå celler innehåller formler !		RECEPT		MED FORMLER	
BRYGGDATUM: 2009-08-12		Planerad		BRYGD NR: #77	
ÖLETS NAMN: Black Jack Mk6		OG: 85		Faktisk OG: 85	
ÖLTYP: Imperial porter		MG:		FG: 22	
Planerad Volym: 245 L		Faktisk Volym: 250 L		8,3	
BU: 47		Förjäsningsgrad: 74%			
Vattenbehandling:		Typ: g/L: Vol g totalt:		Färg: 0 EBC	
Na Cl 0,10		25 OK			
Extraktgivare (malt m.m.)		Sort: Mängd:		grader ÖL: % (av total vikt)	
Pale ale 50,00		300 15000		0 0,0% 50	
Crystal 20,00		260 5200		20,0% 20	
Ljus Karamel 10,00		260 2600		10,0% 10	
Münch 10,00		260 2600		10,0% 10	
Pale Choklad 6,00		260 1560		6,0% 6	
Choklad 4,00		260 1040		4,0% 4	
Risskal 4%		4 0		0,0%	
Total mängd (kg): 100,00 Kg		Total grader ÖL: 28000			
Mäskvatten= 270		2,7 L/kg malt			
Teoretisk verkningsgrad		75% 21000 ÖL			
Teoretisk OG: 86 Ö		Teoretisk vol.: 247 L			
HUMLE m.m.:		Sort: KL: % alfasyra: p/k: g/l: g (tot.): Koktid: BU:			
Paciffic Gem 15,0		0,467 120 60 21			
Protaflock 1ml/ 10l 15 riktiga		0 0			
Fuggle 5,3		1,509 380 30 12			
Hallertauer Trad 4,5		1,778 450 30 12			
Fuggle 5,3		0,503 130 15 2			
Hallertauer Trad 4,5		0,593 150 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: Förukultur	
		Mängd: 2 x 4,5 L			
BRYGGPROTOKOLL					
Inmäsk (kl): 12:20		Jästillsats (kl):		= :h, min	
RAST:		TEMP: Start Stopp		Tid,min: Tid kl:	
Syra: 50		-		12:20	
Protein:		Försockring Beta:			
Försockring Alfa: 68		60 12:45>13:45			
Utmäskning: 78		10 >14:40			
LAKNING:		Stopp: Tid,min: L / min:		#####	
Start:		Volym: 250 L X		OG: 84 Ö = 21000 ÖL	
Ny vol: L X		Ny OG: Ö		V.grad: 75%	
(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 **247** L

OG efter kok: **85** Ö

EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT: _____ L

Kylning start kl: _____

Kylning stopp kl: _____

Slutvolym: **247** L

Slut OG: **85** Ö

Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132): _____ % **8,3** %