

RECEPT

BRYGD NR: #97

BRYGGDATUM: 2009-11-15		Planerad	Faktisk
ÖLETS NAMN: Black Lucia Stout	OG: 52	OG: 52	OG: 52
ÖLTYP: STOUT		MG:	
Planerad	Faktisk	FG:	18
Volym: 170 L	Volym: 170 L		4,5
BU: 45	Förjäsningsgrad: 65%		

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

Extraktgivare (malt m.m.)		grader ÖL:	% (av total vikt)
Sort:	Mängd:		
Paleale	25,000	300 7500	66% 60
Mörk karamell	3,000	260 780	8% 7
Crystal	3,000	260 780	8% 7
Svatmalt	1,000	200 200	3% 1,5
Choklad	4,000	200 800	11% 10
Vete	1,000	320 320	3% 2
Rostat korn	1,000	200 200	3% 3
Risskal	4,0%	1,5 0	0%
Total mängd (kg):	38,000 Kg	Total grader ÖL: 10580	

Mäskvatten vol.:	3,0 L/Kg mall= 114 L
Teoretisk verkningsgrad=	85% 8993 ÖL
Teoretisk OG: 53 ÖL	Teoretisk vol.: 173 L

HUMLE m.m.:		KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Sort:	First Gold		7,3	KOKSTART	p	1,918	326	60 42
	Challenger		6,7	KOKSTOPP		0,398	68	15 2
	Fuggle		5,3	KOKSTOPP		0,252	43	15 1
	Protaflock			Riktiga15		0	0	15
	Challenger		6,7	VPn	p	0,299	51	1 0,1
	Fuggle		5,3	VPn	p	0,377	64	1 0,1
STOPP				Totalt g/l:		3,243	Totalt BU:	45,1

Bitterhumle % Vikt:	59%	% BU:	93%
Smakhumle % Vikt:	8%	% BU:	2%
Aromhumle % Vikt:	9%	% BU:	0%

JÄST:	Sort: Scottish ale	Form: Förukultur	Mängd: 3 L
-------	--------------------	------------------	------------

BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl):	Jästillsats (kl):	=	:h, min
--------------	-------------------	---	---------

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

Syra:	Protein: 50	10
Försockring:	63+73	20+20
Utmäskning:	78	10

Avsil:	Återpump
LAKNING:	Stopp: Tid, min: L / min: #####
Start:	

Volym: L X	OG: ö	=	0 ÖL
------------	-------	---	------

Ny vol: L X	Ny OG: ö	V.grad: 0%
-------------	----------	------------

(ev. utspädning av vörten för att kompensera bortkokad vört) = 0 ÖL V.g 2 0%

UPPVÄRMNING TILL KOK:	Från temp: grader
Start kl:	

Kokstart kl:		Kokstopp kl:		
Volym efter kok:	L	0 L	OG efter kok:	52 Ö
EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT:		L		
Kylning start kl:		Kylning stopp kl:		
Slutvolym:		0 L	Slut OG:	##### Ö
Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132):		%	4,5	%