

OBS Alla grå celler innehåller formler !		RECEPT		MED FORMLER			
BRYGGDATUM: 2009-03-15		Planerad		BRYGD NR: #50			
ÖLETS NAMN: Blondie Belgo		OG: 63		Faktisk OG: 65			
ÖLTYP: Blond belgisk ale				MG:			
Planerad		Faktisk		FG: 14			
Volym: 170 L		Volym: 170 L		6,7			
BU: 26		Förjäsningsgrad: 78%					
Vattenbehandling:							
Typ: g/L: Vol g totalt:				Färg: 0 EBC			
Extraktgivare (malt m.m.)							
Sort:	Mängd:	grader ÖL:		% (av total vikt)			
Pilsner	42,000	300	12600	92,5%			
Ljus karamell	0,700	260	182	1,5%			
Mörkkaramell	0,700	260	182	1,5%			
Farinsocker	2,000	375	750	4,4%			
			0	0,0%			
			0	0,0%			
Risskal	2%	0,908	0	0,0%			
			0	0,0%			
Total mängd (kg): 45,400 Kg		Total grader ÖL: 13714					
Mäskvatten= 113,5		Teoretisk verkningsgrad 80%		10971 ÖL			
Teoretisk OG: 65 Ö		Teoretisk vol.: 174 L					
HUMLE m.m.:							
Sort:	KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Target		10,4		0,641	109	60	20
					0		
		1ml/ 10l 15 riktiga			0	15	
Styrian Golding		3,7		0,721	123	30	4
					0		
Styrian Golding		3,7		0,721	123	15	2
Koriander malad		0,3 g/L		0,300	51		
STOPP		Totalt g/l:		2,382	Totalt BU:		26
Bitterhumle % Vikt:		27%		% BU:		77%	
Smakhumle % Vikt:		0%		% BU:		0%	
Aromhumle % Vikt:		30%		% BU:		8%	
JÄST:							
Sort:	Belgian Abbey	Form:	Förkultur	Mängd:	4 L		
BRYGGPROTOKOLL							
Inmäsk (kl):	13:10	Jästtillsats (kl):		=	:h, min		
RAST:	TEMP:	Start	Stopp	Tid,min:	Tid kl:		
Syra:							
Protein:	50		INMÄSK				
Försockring Beta:	63		20				
Försockring Alfa:	73		20				
Utmäskning:	78		10				
LAKNING:	Stopp:	Tid,min:	L / min:				
Start:	16:00		#####				
Volym:	175 L	X	OG:	61 Ö	=	10675 ÖL	
Tillsats av 2 kg farinsocker							
Ny vol :	175 L	X	Ny OG:	65 Ö	V.grad:	78%	
(ev. utspädning av vörten för att kompensera bortkokad vört)							
				=	11375 ÖL	V.g 2	83%
Volym efter kok:	L	164 L	OG efter kok:	65 Ö			

EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT: L

Kylning start kl:

Kylning stopp kl:

Slutvolym: 164 L

Slut OG: 65 Ö

Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132): % 6,7 %