

Datum: 090419 **#59**
Namn: **Bockfot**
Öltyp: Strong golden ale
Bryggare: Jessica & 8 saliga munkar från Norrköping

Volym (l): 160 Jäsvolym 140L Lakvolym 185L (ca 15% reducering)

Maltsort	Mängd (g)	Extraktmätn	Extraktbidrag	EBC teor	EBC malt	
Pilsnermalt, Weyerman	40000	300	12000	#DIVISION/0!	180	2,5 - 4
Socket	5000	375	1875	#DIVISION/0!	0	0 - 0
Vetemalt	1000	320	320	#DIVISION/0!	5,5	3 - 5
Risskal 2%	740	0	0	#DIVISION/0!	0	0 - 0
Summa:	46740		14195		12 EBC teor	15 EBC pr

Önskat OG * Önskad vol /verkningsgraden 0,80 = summan/extrakt 300 => kg malt

Önskat OG * Önskad vol = Antal grader Ö.

Öl/300 = antal kg

Rek Inmäskvol: 140 (=3l/kg malt)

Teoretiskt OG: 1089

Teoretisk verkningsgrad: 0,8

Korrigerat OG: 1071 Mål = >1068

Beräknat vattenbehov: 280

Vattenbehandling:

Mäskningsmetod: Stegmäskning

Rast	Temp. (°C)	Tid (min)	Prog 1
Inmäskning	50		Mäskade in i 150L 50C vatten
Syrarast			
Proteinrast			
Försockringsrast beta	63	20	
Försockringsrast alfa	73	20	
Utmäskning	76	10	
Mäsk stopp			
Lakstart			
Lakstopp			
Kokstart	100		
Bitterhumle		60	
Kokstopp	100		
Rest i kokkärlet		15	
Tid i Whirlpoolen		15	
Kylstart			
Färdigtappat	22	10	

Humlegivor:	Alfasyra (%)	Mängd (g)	Tid (min)	BU	Sort
Bitterhumle	3,7	200	60	#DIVISION/0!	Styrian Goldings
Smakhumle	3,7	300	15	#DIVISION/0!	Styrian Golding; I virrpannan
	2,8	400	15	#DIVISION/0!	Saaz I virrpannan
Aromhumle					
	g humle/l	5,6	Tot BU:	#DIVISION/0!	Mål BU = 20-30

Klarningmedel:

IBU/aa% * 3 * T = g/L

OG: 1068

60min T = 1

30min T = 0,5

15min T = 0,25

Utbyte (%): 77%

Jäststam: BC1388 - Belgian Strong Ale™
BC3724 Belgian Saison™

Upptappning: 2009-06-04

FG: 1002 Mål FG = 1005-1010

vol %: 8,7

Lagring:

Kommentarer: