

**Datum:** 091017 Jäskarl:  
**Namn:** Brokeway Weissbock  
**Öltyp:** Sydtysk vetebock  
**Bryggare:** Charles Cassino

**Volym (l):** 170

| Maltsort      | Mängd (g) | Extraktmängd | traktbidrag | EBC          | EBC malten |       |      |
|---------------|-----------|--------------|-------------|--------------|------------|-------|------|
| Pilsnermalt   | 25000     | 300          | 7500        | #DIVISION/0! | 112,5      | 3 - 4 | 54%  |
| Vete, puffat  | 5000      | 320          | 1600        | #DIVISION/0! | 25         | 3 - 5 | 11%  |
| Vetemalt      | 15000     | 320          | 4800        | #DIVISION/0! | 82,5       | 3 - 5 | 33%  |
| Pale chokolat | 800       | 200          | 160         | #DIVISION/0! | 0          |       | 2%   |
| Rostat korn   | 200       | 200          | 40          | #DIVISION/0! | 0          |       | 0,5% |

Summa: 46000 14100 #DIVISION/0! 13 EBC teor 16 EBC pr 101%

**Rek Inmäskvol:** 138 (=3,0l/kg malt)

**Teoretisk verkningsgrad:** 0,75

**Teoretiskt OG:** 1062 Mål = 1046-52 OG =kg/( Extraktbidrag/utbytet)

**Beräknat vattenbehov:** 276

**Vattenbehandling:** Mjölksyra i lakvattnet 1ml/10L

**Mäskningsmetod:** Stegmäskning

| Rast                  | Temp. (°C) | Tid (min) | Prog 1 | Tid:        |
|-----------------------|------------|-----------|--------|-------------|
| Inmäskning            | 42         |           |        |             |
| Syrarast Guajakol     | 44         | 25        |        | 12:28 12:53 |
| Proteinrast           | 50         |           |        | 13:05       |
| Försockringsrast beta | 63         | 20        |        |             |
| Försockringsrast alfa | 73         | 20        |        | 13:56 14:16 |
| Utmäskning            | 76         | 10        |        |             |

**Mäsk stopp**

**Överpumpning** 14:44

**Återcirkulering** 14:54

**Lakstart**

**Lakstopp** 15:11

**Kokstart** 18:46

**Kokstopp** 19:35

**Kylstart**

**Färdigtappat** 20:48

**BU=((% \* g)\*(min/20))/vol**

| Humlegivor: | Alfasyra (%) | Mängd (g) | g/l            | Tid (min)    | BU             | Sort            |
|-------------|--------------|-----------|----------------|--------------|----------------|-----------------|
| Bitterhumle | 7,0          | 146       | #####          | 60           | #DIVISION/0!   | Northern Brewer |
| Aromhumle   | 2,0          | 80        | #####          | 1            | #DIVISION/0!   | Saaz            |
|             | g humle/L:   | 0,9       | <b>Tot BU:</b> | #DIVISION/0! | Mål BU = 10-15 |                 |

**Klarningmedel:** Protafloc 15 min

**OG:** 1068

**Utbyte (%):** 82%

**Jäststam:** Weinstephaner

**Övrigt/Kom:**

**Upptappat:** 2008-11-27

**FG:** 1018

**vol%:** 6,6

## RECEIPT

|                                       |                     |                      |                             |
|---------------------------------------|---------------------|----------------------|-----------------------------|
| <b>BRYGGDATUM:</b> 2009-10-17         |                     | <b>BRYGD NR:</b> #89 |                             |
| <b>ÖLETS NAMN:</b> Brokeway Weissbock |                     | <b>Planerad</b>      | <b>Faktisk</b>              |
| <b>ÖLTYP:</b> Weissbock               |                     | <b>OG:</b> 66        | <b>OG:</b> 65               |
| <b>Planerad</b>                       | <b>Faktisk</b>      | <b>FG:</b> 16        | <b>alk vol%:</b> 6,5        |
| <b>Volym:</b> 170 L                   | <b>Volym:</b> 175 L | <b>BU:</b> 20        | <b>Förjäsningsgrad:</b> 75% |
| <b>Vattenbehandling:</b>              |                     | <b>Färg:</b> 0       | <b>EBC</b>                  |
| <b>Typ:</b>                           | <b>g/L:</b>         | <b>g totalt:</b>     |                             |
| NaCl                                  | 0,1                 | 17,5                 |                             |

| Extraktgivare (malt m.m.)                                     |                                | Mängd:                   |                      | grader ÖL:             |                 | % (av total vikt) |              |
|---|--------------------------------|--------------------------|----------------------|------------------------|-----------------|-------------------|--------------|
| Sort:   |                                |                          |                      |                        |                 |                   |              |
| Pilsnermalt   | 25,000                         |                          |                      | 300                    | 7500            | 56,8%             | 55           |
| Vetemalt  | 13,000                         |                          |                      | 320                    | 4160            | 29,5%             | 30           |
| Vete, puffat  | 5,000                          |                          |                      | 300                    | 1500            | 11,4%             | 12           |
| Pale chokolat   | 0,800                          |                          |                      | 200                    | 160             | 1,8%              | 2            |
| Rostat korn   | 0,200                          |                          |                      | 200                    | 40              | 0,5%              | 0,5          |
|   |                                |                          |                      |                        | 0               | 0%                |              |
| Risskal   |                                | 4%                       | 1,8                  |                        | 0               | 0%                |              |
|   |                                |                          |                      |                        | 0               | 0%                |              |
| <b>Total mängd (kg):</b>                                      | <b>44,000 Kg</b>               | <b>Total grader ÖL:</b>  | <b>13360</b>         |                        |                 |                   |              |
| Mäskvatten  | 3                              | Totalt                   | 132                  |                        |                 |                   |              |
|   | <b>Teoretisk verkningsgrad</b> |                          | <b>85%</b>           | <b>11356</b>           | <b>ÖL</b>       |                   |              |
|   | <b>Teoretisk OG:</b>           | <b>67</b>                | <b>Ö</b>             | <b>Teoretisk vol.:</b> | <b>172</b>      | <b>L</b>          |              |
| <b>HUMLE m.m.:</b>  |                                |                          |                      |                        |                 |                   |              |
| Sort:   | KL:                            | % alfasyra:              | p/k:                 | g/l:                   | g (tot.):       | Koktid:           | BU:          |
| Tettnanger  |                                | 4,1                      | p                    | 1,463                  | 256             | 60                | 18           |
|   |                                |                          |                      |                        | 0               |                   |              |
| Protaflock  |                                |                          |                      |                        | 0               | 15                |              |
| Cascade   |                                | 7,5                      | p                    | 0,356                  | 62              | 15                | 2            |
|   |                                |                          |                      |                        | 0               |                   |              |
|   |                                |                          |                      |                        | 0               | 1                 |              |
|   |                                |                          |                      |                        | 0               |                   |              |
| Saaz  |                                | 2,8                      | p                    | 0,500                  | 88              | 1                 | 0,07         |
| <b>STOPP</b>  |                                |                          |                      | <b>Totalt g/l:</b>     | <b>2,319</b>    | <b>Totalt BU:</b> | <b>20</b>    |
|   |                                |                          |                      |                        |                 | <b>406</b>        |              |
|   | <b>Bitterhumle % Vikt:</b>     | <b>63%</b>               |                      | <b>% BU:</b>           | <b>90%</b>      |                   |              |
|   | <b>Smakhumle % Vikt:</b>       | <b>15%</b>               |                      | <b>% BU:</b>           | <b>10%</b>      |                   |              |
|   | <b>Aromhumle % Vikt:</b>       |                          |                      | <b>% BU:</b>           |                 |                   |              |
| <b>JÄST:</b>  |                                |                          |                      |                        |                 |                   |              |
| Sort:   | Weihenstphan                   | Form:                    | Förkultur            | Mängd:                 | 3               | L                 |              |
| <b>BRYGGPROTOKOLL</b>   |                                |                          |                      |                        |                 |                   |              |
| Inmäsk (kl):  | 11:40                          | Jästtillsats (kl):       | =                    | :                      | h, min          |                   |              |
| <b>RAST:</b>  | <b>TEMP:</b>                   | <b>Start</b>             | <b>Stopp</b>         | <b>Tid,min:</b>        | <b>Tid kl:</b>  |                   |              |
| <b>Syra:</b>  |                                |                          |                      |                        |                 |                   |              |
| <b>Protein:</b>   | 42                             |                          |                      | 30                     | 11:40>12:10     |                   |              |
| <b>Försockring:</b>   | 63/73                          |                          |                      | 20+20                  | 12:10>          |                   |              |
| <b>Utmäskning:</b>  | 78                             |                          |                      | 10                     |                 |                   |              |
| <b>LAKNING:</b>   |                                | <b>Stopp:</b>            |                      | <b>Tid,min:</b>        | <b>L / min:</b> |                   |              |
| <b>Start:</b>   |                                |                          |                      |                        | #####           |                   |              |
| <b>Volym:</b>   | 175 L                          | X                        | <b>OG:</b>           | 65 Ö                   | =               | <b>11375</b>      | <b>ÖL</b>    |
| <b>Ny vol :</b>   | L                              | X                        | <b>Ny OG:</b>        | Ö                      |                 | <b>V.grad:</b>    | <b>85%</b>   |
| (ev. utspädning av vörten för att kompensera bortkokad vört ) |                                |                          |                      |                        |                 |                   |              |
|   |                                |                          |                      | =                      | <b>0</b>        | <b>ÖL</b>         | <b>V.g 2</b> |
|   |                                |                          |                      |                        |                 | <b>0%</b>         |              |
| <b>UPPVÄRMNING TILL KOK:</b>                                  |                                |                          |                      |                        |                 |                   |              |
| <b>Start kl:</b>  |                                | <b>Från temp:</b>        |                      | <b>grader</b>          |                 |                   |              |
| <b>Kokstart kl:</b>   |                                | <b>Kokstopp kl:</b>      |                      |                        |                 |                   |              |
| <b>Volym efter kok:</b>                                       | L                              | <b>175 L</b>             | <b>OG efter kok:</b> | <b>65 Ö</b>            |                 |                   |              |
| <b>EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT:</b>                              |                                |                          |                      |                        |                 |                   |              |
| <b>Kylning start kl:</b>                                      |                                | <b>Kylning stopp kl:</b> |                      |                        |                 |                   |              |
| <b>Slutvolym:</b>   | <b>175 L</b>                   | <b>Slut OG:</b>          | <b>65 Ö</b>          |                        |                 |                   |              |
| <b>Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132):</b>                   |                                | %                        | <b>6,5</b>           | %                      |                 |                   |              |