

**Datum:** 081026 **Nr.** 21  
**Namn:** Chix Petite Cru  
**Öltyp:** Hybrid av Belgisk Pale ale & Wit bock  
**Bryggare:** Jessica, Ingrid & Julia



**Volym (l):** 160

Maltsort	Mängd (g)	Extraktmäi	Extraktbidrag	EBC teor	EBC malt	
Pilsner Weyerman	21000	300	6300	61%	105	3 - 4
Vetemalt	9000	320	2880	26%	49,5	3 - 5
Ljus karamellmalt/carapi	2000	300	600	6%	11	3 - 5
Strösocker	2700	375	1012,5	8%	0	0
Summa:	34700		10792,5		11 EBC teor	15 EBC pr

Önskat OG \* Önskad vol /verkningsgraden 0,85 = summan/extrakt 300 => kg malt

**Rek Inmäskvol:** 87 (=2,5l/kg malt) Mäskade in i 175L 50C  
**Teoretisk verkningsgrad:** 0,85  
**Teoretiskt OG:** 1057 Mål = 1060-90

**Beräknat vattenbehov:** 208

**Vattenbehandling:** 30g CaCl<sub>2</sub> i mäsken

**Mäskningsmetod:** Stegmäskning

Rast	Temp. (°C)	Tid (min)	Prog 1
Inmäskning	50		Mäskade in i 175L 50C
Syrarast			
Proteinrast			
Försockringsrast beta	63	20	
Försockringsrast alfa	73	20	
Utmäskning	76	10	

Humlegivor:	Alfasyra (%)	Mängd (g)	Tid (min)	BU	Sort
Bitterhumle	3,2	300	60	18	Styrian Goldings
Smakhumle	3,2	200	15	3	Styrian Goldings
	2,8	200	21	4	Saaz
Aromhumle					
	g humle/l	4,4	<b>Tot BU:</b>	24,7	Mål BU = 20-35

**Klarningmedel:** Protafloc

**Övrigt/Kryddor:** 81g Koriander => 0,5g/l  
0,5g Saffran => 0,003g/l  
36g Mald pommerans => 0,22g/l

**OG:** 1058

**Utbyte (%):** 86%

**Jäststam:** Belgian Abbey BC1214

**Omtappning:**

**Upptappning:** 2008-12-01

**FG:** 1012

**vol %:** 6,1