

# RECEPT

<b>BRYGGDATUM:</b> 2009-11-22		<b>BRYGD NR:</b> #98					
<b>ÖLETS NAMN:</b> Donker koers dubbele		<b>Planerad OG:</b> 66	<b>Faktisk OG:</b> 72				
<b>ÖLTYP:</b> Mörk Belgisk ale		<b>MG:</b>					
<b>Planerad Volym:</b> 170 L	<b>Faktisk Volym:</b> 170 L	<b>FG:</b> 14					
<b>BU:</b> 26	<b>Förjäsningsgrad:</b> 81%						
<b>Vattenbehandling:</b>		<b>Färg:</b> 0 EBC					
<b>Typ:</b> Na Cl	<b>g/L:</b> 0,1	<b>g totalt:</b> 17					
<b>Extraktgivare (malt m.m.)</b>							
<b>Sort:</b>	<b>Mängd:</b>	<b>grader ÖL:</b>	<b>% (av total vikt)</b>				
Pale ale	25,000	300	7500	57,5%			
Münchener	6,000	300	1800	13,8%			
Dark Crystal	2,000	260	520	4,6%			
Aromatic	2,000	260	520	4,6%			
Special B	2,000	260	520	4,6%			
Bisquite	2,000	260	520	4,6%			
Vete	2,000	320	640	4,6%			
Pale Choko	0,500	200	100	1,1%			
Farinsocker	2,000	375	750	4,6%			
Risskal			0,9	0%			
<b>Total mängd (kg):</b>	<b>43,500 Kg</b>	<b>Total grader ÖL:</b>	<b>12870</b>				
Mäskvatten	3	Totalt	131				
<b>Teoretisk verkningsgrad ( x 85% ) =</b>		<b>10940</b>	<b>ÖL</b>				
<b>Teoretisk OG:</b>	<b>64</b>	<b>Ö</b>	<b>Teoretisk vol.:</b>	<b>166 L</b>			
<b>HUMLE m.m.:</b>							
<b>Sort:</b>	<b>KL:</b>	<b>% alfasyra:</b>	<b>p/k:</b>	<b>g/l:</b>	<b>g (tot.):</b>	<b>Koktid:</b>	<b>BU:</b>
Centenial		9,1	p	0,842	140	60	23
					0		
					0		
Styrian Golding		3,7	p	1,081	190	15	3
Styrian Golding		3,7	p	1,081	190	1	0,2
					#####		
<b>STOPP</b>		<b>Totalt g/l:</b>		<b>3,005</b>	<b>Totalt BU:</b>	<b>26,2</b>	
<b>Bitterhumle % Vikt:</b>	<b>28%</b>	<b>% BU:</b>	<b>88%</b>				
<b>Smakhumle % Vikt:</b>	<b>36%</b>	<b>% BU:</b>	<b>11%</b>				
<b>Aromhumle % Vikt:</b>		<b>% BU:</b>					
<b>JÄST:</b>							
<b>Sort:</b>	Belgian Abbey	<b>Form:</b>	Förkultur	<b>Mängd:</b>	3 L		
<b>BRYGGPROTOKOLL</b>							
<b>Inmäsk (kl):</b>		<b>Jästillsats (kl):</b>		=		<b>:h, min</b>	
<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>	50				INMÄSK		
<b>Försockring:</b>	63/73				20+20		
<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>	168 L	X	<b>OG:</b>	74 Ö	=	<b>12432</b>	<b>ÖL</b>
<b>Ny vol :</b>	L	X	<b>Ny OG:</b>	Ö		<b>V.grad:</b>	<b>97%</b>
(ev. utspädning av vörten för att kompensera bortkokad vört )							
				=	<b>0</b>	<b>ÖL</b>	<b>V.g 2</b>
<b>UPPVÄRMNING TILL KOK:</b>							<b>0%</b>

Start kl:		Från temp:		grader
Kokstart kl:		Kokstopp kl:		
Volym efter kok:	L	173 L	OG efter kok:	72 Ö
EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT:		L		
Kylning start kl:		Kylning stopp kl:		
Slutvolym:		173 L	Slut OG:	72 Ö
JÄSNING:		TID:		TEMP:
Primär:		-		KÄRL:
Sekundär:		-		
Lagring:		-		
Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132):		%	7,7	%