

OBS Alla grå celler innehåller formler!

RECEPT

MED FORMLER

BRYGD NR: #51

BRYGGDATUM:	2009-03-17	Planerad	Faktisk		
ÖLETS NAMN:	ESB'n	OG:	58	OG:	62
ÖLTYP:	ESB	MG:			
Planerad		Faktisk		FG:	16
Volym:	170 L	Volym:	170 L	Alkohol	6,1
BU:	35	Förjäsningsgrad:	74%		

Vattenbehandling:		Färg:	0 EBC
Typ:	g/L:	g totalt:	

Extraktgivare (malt m.m.)		grader ÖL:	% (av total vikt)
Sort:	Mängd:		
Pilsnermalt	30,000	300 9000	75,4% 75
Münchener	6,000	300 1800	15,1% 15
Mörk karamell	2,000	260 520	5,0% 5
Vete	1,000	320 320	2,5% 2,5
Pale chkolat	0,200	200 40	0,5% 0,6
Bisquit	0,600	260 156	1,5% 1,6
		0	0,0%
Risskal	2%	0,796	0,0%
Total mängd (kg):	39,800 Kg	Total grader ÖL:	11836
Mäskvatten:	2,5 L/ kg malt =	99,5 L	
	Teoretisk verkningsgrad	85%	10061 ÖL
Teoretisk OG:	59 Ö	Teoretisk vol.:	173 L

HUMLE m.m.:		KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Sort:	Challenger		6,7	Kokstart	1,343	228	60	27
	15 från kokstopp	Protaflock				0	15	
Fuggle	4,3	Kokstopp		1,240	211	15	4	
EKG	4,8	Kokstopp		1,111	189	15	4	
Fuggle	4,3	Virrpanna		0,930	158	1	0,2	
EKG	4,8	Virrpanna		0,833	142	1	0,2	
STOPP		Totalt g/l:		5,458	Totalt BU:	35,4		
Torrhumlad 090401	65 gram EKG	Bitterhumle % Vikt:	25%	% BU:	76%			
		Smakhumle % Vikt:	23%	% BU:	11%			
		Aromhumle % Vikt:	17%	% BU:	1%			

JÄST:	
Sort:	Irish ale
Form:	Förkultur
Mängd:	4,5 L

BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl):	10:10	Jästtillsats (kl):		=		:h, min
RAST:	TEMP:	Start	Stopp	Tid, min:	Tid kl:	
Syra:		50		10		
Protein:						
Försockring Beta:		63		20		
Försockring Alfa:		73		20		
Utmäskning:		76		10		
Volym:	175 L	X	OG:	62 Ö	=	10850 ÖL
Ny vol:	L	X	Ny OG:	Ö	V.grad:	92%
(ev. utspädning av vörten för att kompensera bortkokad vört)						
			=	0 ÖL	V.g 2	0%
Volym efter kok:	L	175 L	OG efter kok:	62 Ö		

Slutvolym: ##### L

Slut OG: ##### Ö

Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132):	%	6,1	%
--------------------------------------	---	-----	---