

OBS Alla grå celler innehåller formler!

RECEPT

MED FORMLER

BRYGD NR: #62

BRYGGDATUM:	2009-04-28	Planerad	Faktisk		
ÖLETS NAMN:	Eldrimner IPA	OG:	62	OG:	64
ÖLTYP:	Amerikansk IPA	MG:			
Planerad		Faktisk		FG:	12
Volym:	170 L	Volym:	175 L	Vol % alk.	6,9
BU:	55	Förjäsningsgrad:	81%		

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

Extraktgivare (malt m.m.)		grader ÖL:	% (av total vikt)		
Sort:	Mängd:				
Paleale	35,000	300	10500	82,7%	83
Münchener	4,000	300	1200	9,5%	9
Ljus karamell	2,500	260	650	5,9%	6
Mörkkaramell	0,800	260	208	1,9%	2
			0	0,0%	
Risskal		2%	0,846	0,0%	
			0	0,0%	
			0	0,0%	
Total mängd (kg):	42,300 Kg	Total grader ÖL:	12558		
Mäskvatten=	127	3,0 L/kg			
		Teoretisk verkningsgrad	85%	10674	ÖL
	Teoretisk OG:	63 Ö		Teoretisk vol.:	172 L

HUMLE m.m.:		KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Sort:								
Challenger		7,0	Kokstart		1,714	300	60	36
						0		
Protaflock		1ml/ 10 l	15 riktiga			0	15	
Amarillo		8,6	Kokstopp		1,240	217	15	8
Cascade		7,5	Kokstopp		1,600	280	15	9
						0		
Amarillo		8,6	VP		2,093	366	1	0,9
Nelson Souvin		11,5	VP		2,087	365	1	1,2
STOPP			Totalt g/l:		8,735	Totalt BU:	55,1	
TORRHUMLING MED CASCADE			När?					
	Bitterhumle % Vikt:		20%		% BU:	65%		
	Smakhumle % Vikt:		14%		% BU:	15%		
	Aromhumle % Vikt:		24%		% BU:	2%		
JÄST:								
Sort:	American ale 2	Form:	Förkultur	Mängd:	4,5 L			

BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl):	11:00	Jästillsats (kl):		=		:h, min
RAST:	TEMP:	Start	Stopp	Tid,min:	Tid kl:	
Syra:		52		10		
Protein:						
Försockring Beta:		63		20		
Försockring Alfa:		73		20		
Utmäskning:		78		10		
LAKNING:	Stopp:		Tid,min:	L / min:	#####	
Start:						
Volym:	175 L	X	OG:	64 Ö	=	11200 ÖL
Ny vol :	L	X	Ny OG:	Ö	V.grad:	89%
(ev. utspädning av vörten för att kompensera bortkokad vört)						
			=	0 ÖL	V.g 2	0%
UPPÅRMNING TILL KOK:						
Start kl:		Från temp:		grader		

Kokstart kl:		Kokstopp kl:	
Volym efter kok:	L 175 L	OG efter kok:	64 Ö
EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT:	L		
Kylning start kl:		Kylning stopp kl:	
Slutvolym:	175 L	Slut OG:	64 Ö
Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132):	%	6,9	%