

RECEPT

BRYGGDATUM: 2009-09-06		BRYGD NR: #80	
ÖLETS NAMN: Ellie IPA	Planerad OG: 62	Faktisk OG: 62	
ÖLTYP: Amerikansk IPA		MG:	
Planerad Volym: 170 L	Faktisk Volym: 170 L	FG:	14 6,3
BU: 53	Förjäsningsgrad:		77%
Vattenbehandling:			
Typ:	g/L:	Vol g totalt:	Färg: 0 EBC
Extraktgivare (malt m.m.)			
Sort:	Mängd:	grader ÖL:	% (av total vikt)
Paleale	35,000	300 10500	0,0% 83
Münchener	4,000	300 1200	82,7% 9
Ljus karamell	2,500	260 650	9,5% 6
Mörkkaramell	0,800	260 208	5,9% 2
Risskal		0 0	1,9% 0,0%
	2%	0,8	0,0%
Total mängd (kg):	42,300 Kg	Total grader ÖL:	12558
Mäskvatten=	127 L/Kg	3,0	
	Teoretisk verkningsgrad	85%	10674 ÖL
Teoretisk OG:	63 Ö	Teoretisk vol.:	172 L
HUMLE m.m.:			
Sort:	KL:	% alfasyra:	p/k: g/l: g (tot.): Koktid: BU:
Magnum		14,2 Kokstart	0,845 150 60 36
Protaflock		1ml/ 10l 15 riktiga	0 0 15
Amarillo		8,6 Kokstopp	1,240 210 15 8
Cascade		7,5 Kokstopp	1,422 240 15 8
			0
Amarillo		8,6 VP	1,000 170 1 0,4
Nelson Souvin		11,5 VP	1,000 170 1 0,6
STOPP		Totalt g/l:	5,508 Totalt BU: 53
TORRHUMLING MED CASCADE	65 gram	När?	940
	Bitterhumle % Vikt:	15%	% BU: 68%
	Smakhumle % Vikt:	23%	% BU: 15%
	Aromhumle % Vikt:	18%	% BU: 1%
JÄST:			
Sort:	American ale 2	Form:	Förkultur Mängd: 4,5 L
BRYGGPROTOKOLL			
Inmäsk (kl):	13:20	Jästtillsats (kl):	= :h, min
RAST:	TEMP:	Start Stopp	Tid,min: Tid kl:
Syra:			
Protein:	50		13:20>
Försockring Beta:	63		20
Försockring Alfa:	73		20
Utmäskning:	78		10
LAKNING:	Stopp:	Tid,min:	L / min:
Start:			#####
Volym: 175 L	X	OG: 62 Ö	= 10850 ÖL
Ny vol : L	X	Ny OG: Ö	V.grad: 86%
(ev. utspädning av vörten för att kompensera bortkokad vört)			
		=	0 ÖL V.g 2 0%
UPPVÄRMNING TILL KOK:			
Start kl:		Från temp:	grader

Kokstart kl:	16:56	Kokstopp kl:	
Volym efter kok:	L 175 L	OG efter kok:	62 Ö
EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT:	L		
Kylning start kl:		Kylning stopp kl:	
Slutvolym:	175 L	Slut OG:	62 Ö
Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132):	%	6,3	%