

# RECEPT

<b>BRYGGDATUM:</b> 2009-11-08		<b>BRYGD NR:</b> #94	
<b>ÖLETS NAMN:</b> FARSTA IPA	<b>Planerad OG:</b> 62	<b>Faktisk OG:</b> 65	
<b>ÖLTYP:</b> Amerikansk IPA		<b>MG:</b>	
<b>Planerad Volym:</b> 170 L	<b>Faktisk Volym:</b> 175 L	<b>FG:</b> 18	6,2
<b>BU:</b> 55	<b>Förjäsningsgrad:</b> 72%		
<b>Vattenbehandling:</b>		<b>Färg:</b> 0	<b>EBC</b>
<b>Typ:</b>	<b>g/L:</b>	<b>Vol</b>	<b>g totalt:</b>
Kalciumsulfat	0,40	175	70
NaCl	0,10	175	17,5
Magnesiumsulfat	0,10	175	17,5
<b>Extraktgivare (malt m.m.)</b>			
<b>Sort:</b>	<b>Mängd:</b>	<b>grader ÖL:</b>	<b>% (av total vikt)</b>
Paleale	36,000	300	10800
Münchener	4,000	300	1200
Ljus karamell	2,500	260	650
Mörkkaramell	0,800	260	208
Risskal		2%	0,9
			0
			0
			0
<b>Total mängd (kg):</b>	<b>43,300 Kg</b>	<b>Total grader ÖL:</b>	<b>12858</b>
<b>Mäskvatten=</b>	<b>130 L/Kg</b>	<b>3,0</b>	
	<b>Teoretisk verkningsgrad</b>	<b>85%</b>	<b>10929 ÖL</b>
<b>Teoretisk OG:</b>	<b>64 Ö</b>	<b>Teoretisk vol.:</b>	<b>176 L</b>
<b>HUMLE m.m.:</b>			
<b>Sort:</b>	<b>KL:</b>	<b>% alfasyra:</b>	<b>p/k:</b>
First Gold		7,3	Kokstart
Protaflock	1ml/ 10 l	15 riktiga	
Amarillo		9,7	Kokstopp
Cascade		7,8	Kokstopp
Amarillo		9,7	VP
Nelson Souvin	Riwaka	5,1	VP
<b>STOPP</b>		<b>Totalt g/l:</b>	<b>6,123</b>
<b>Torrhumling Cascade+Amarillo</b>	<b>2x65 gran</b>	<b>När?</b>	<b>1070</b>
	<b>Bitterhumle % Vikt:</b>	<b>30%</b>	<b>% BU:</b> 72%
	<b>Smakhumle % Vikt:</b>	<b>18%</b>	<b>% BU:</b> 14%
	<b>Aromhumle % Vikt:</b>	<b>16%</b>	<b>% BU:</b> 1%
<b>JÄST:</b>			
<b>Sort:</b> American ale 2	<b>Form:</b> Förcultur	<b>Mängd:</b> 4,5 L	
<b>BRYGGPROTOKOLL</b>			
<b>Inmäsk (kl):</b> 13:15	<b>Jästillsats (kl):</b>	=	:h, min
<b>RAST:</b>	<b>TEMP:</b>	<b>Start</b>	<b>Stopp</b>
<b>Syra:</b>			<b>Tid,min:</b>
<b>Protein:</b>	50		
<b>Försockring Beta:</b>	63		20
<b>Försockring Alfa:</b>	73		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> 175 L	X	<b>OG:</b> 65 Ö	= <b>11375 ÖL</b>
<b>Ny vol :</b> L	X	<b>Ny OG:</b> Ö	<b>V.grad:</b> 88%
(ev. utspädning av vörten för att kompensera bortkokad vört)			
		=	<b>0 ÖL</b> <b>V.g 2</b> <b>0%</b>
<b>UPPVÄRMNING TILL KOK:</b>			
<b>Start kl:</b>	<b>Från temp:</b>		<b>grader</b>

Kokstart kl:		Kokstopp kl:	
Volym efter kok:	L	175 L	OG efter kok: 65 Ö
EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT: L			
Kylning start kl:		Kylning stopp kl:	
Slutvolym:	175 L	Slut OG:	65 Ö
JÄSNING:	TID:	TEMP:	KÄRL:
Primär:	-		
Sekundär:	-		
Lagring:	-		
TAPPNING:			
Datum:			
Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132):		%	6,2 %