

RECEPT

BRYGD NR: #25

BRYGGDATUM: 2008-11-16

ÖLETS NAMN: George Formby ESB	Planerad OG: 58	Faktisk OG: 63
--------------------------------------	------------------------	-----------------------

ÖLTYP: ESB	MG:
-------------------	------------

Planerad Volym: 260 L	Faktisk Volym: 227 L	FG: 18
------------------------------	-----------------------------	---------------

BU: 35	Förjäsningsgrad: 71%
---------------	-----------------------------

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

Extraktgivare (malt m.m.)		grader ÖL:		% (av total vikt)	
Sort:	Mängd:				
Pale ale	48,000	300	14400	74,8%	
Münchener	10,000	300	3000	15,6%	
Mörk karamell	3,200	260	832	5,0%	
Vete	1,600	320	512	2,5%	
Pale chkolat	0,400	200	80	0,6%	
Bisquit	1,000	260	260	1,6%	
			0	0,0%	
			0	0,0%	
Total mängd (kg):	64,200 Kg	Total grader ÖL:	19084		

Teoretisk verkningsgrad	80%	15267	ÖL
--------------------------------	------------	--------------	-----------

Teoretisk OG: 59	Ö	Teoretisk vol.: 263	L
-------------------------	----------	----------------------------	----------

HUMLE m.m.:							
Sort:	KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Challenger	19:38	6,7	Kokstart	1,244	282	60	25
15 från kokstopp		Protaflock			0	15	
EKG	20:38	5,0	Kokstopp	2,667	605	15	10
EKG		5,0	Virrpanna	0,400	91	1	0,1

STOPP 20:38 Totalt g/l: 4,310 Totalt BU: 35,1

Bitterhumle % Vikt:	29%	% BU:	71%
Smakhumle % Vikt:	0%	% BU:	0%
Aromhumle % Vikt:	0%	% BU:	0%

JÄST:

Sort: London Ale Form: Förkultur Mängd: 4,5 L

BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl): Jästillsets (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

LAKNING: Stopp: Tid,min: L / min:
Start: 16:20 #DIV/0!

Volym: 270 L X OG: 53 Ö = 14310 ÖL

Ny vol : L X Ny OG: Ö V.grad: 75%

(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: Kokstopp kl:

Volym efter kok: 227 L OG efter kok: 63 Ö

EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT: 18 L

Kylning start kl: Kylning stopp kl:

Slutvolym: 245 L Slut OG: 58 Ö

JÄSNING: TID: TEMP: KÄRL:

Primär: 1vecka 18 CK

Sekundär: 3 veckor 18 CK

Lagring: 2 veckor 8 FAT

Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132): 5,9 %