

RECEPT

BRYGD NR: #29

BRYGGDATUM: 2008-11-25

ÖLETS NAMN: Good Beer Dark Lager	Planerad OG: 52	Faktisk OG: 52
Josef Krysl & Paul Petrik		

ÖLTYP: Mörk Tjeckisk lager **MG:** 18

Planerad Volym: 240 L	Faktisk Volym: 280 L	FG: 16
--	---------------------------------------	---------------

BU: 38 **Förjäsningsgrad:** 69%

Vattenbehandling:

Typ: g/L: g totalt:	Färg: 0 EBC

Extraktgivare (malt m.m.)		grader ÖL:		% (av total vikt)	
Sort:	Mängd:				
Pilsnermalt	40,000	300	12000	80,0%	
Caramel	7,000	260	1820	14,0%	
Färgmalt	3,000	200	600	6,0%	
			0	0,0%	
			0	0,0%	
			0	0,0%	
			0	0,0%	
			0	0,0%	
			0	0,0%	

Total mängd (kg): 50,000 Kg **Total grader ÖL:** 14420

Mäskvattenvolym: 150
 L/Kg malt 3 **Teoretisk verkningsgrad =** 85% 12257 ÖL

Teoretisk OG: 51 Ö **Teoretisk vol.:** 236 L

HUMLE m.m.:							
Sort:	KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Saaz Sladek		5,16	Kokstart	0,807	226	60	12,5
Saaz Sladek		5,16	Kokstart	0,807	226	60	12,5
NB		7,00	kokstart	0,667	187	60	14
Saaz Sladek		5,16	VP	0,388	109	15	1,5

STOPP Totalt g/l: 3,336 Totalt BU: 40,5

Bitterhumle % Vikt:	24%	% BU:	31%
Smakhumle % Vikt:	0%	% BU:	0%
Aromhumle % Vikt:	0%	% BU:	0%

JÄST: Sort: Form: Mängd: L

BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl): Jästillsats (kl): = :h, min

RAST:	TEMP:	Start	Stopp	Tid,min:	Tid kl:
Syra:		34		10	
Protein:		52		10	11:20 11:35
Försockring:		63		30	
Utmäskning:		77		10	

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

Volym: 260 L X OG: 52 Ö = 13520 ÖL

Ny vol : L X Ny OG: Ö V.grad: 94%

(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: 260 L OG efter kok: 52 Ö

EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT: L

Kylning start kl: Kylning stopp kl:

Slutvolym: 260 L Slut OG: 52 Ö

JÄSNING:	TID:	TEMP:	KÄRL:
Primär:	8 dygn	10	CK
Sekundär:	4 veckor	10	CK
Lagring:	1 vecka	12	FAT

Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132): 4,8 %