



Inmäsk (kl):	10:50	Jästtillsats (kl):	=	:h, min	
RAST:	TEMP:	Start	Stopp	Tid,min:	Tid kl:
Syra:		40		Inmäsk	
Protein:		52		10	
Försockring Beta:		62		10	
Försockring Alfa:		72		30	
Utmäskning:		78		10	
LAKNING:		Stopp:		Tid,min:	L / min:
Start:					#####
Volym:	280 L	X	OG:	78 Ö	= 21840 ÖL
Ny vol :	L	X	Ny OG:	Ö	V.grad: 92%
(ev. utspädning av vörten för att kompensera bortkokad vört )					
			=	0 ÖL	V.g 2 0%
<b>UPPVÄRMNING TILL KOK:</b>					
Start kl:		Från temp:		grader	
Kokstart kl:		Kokstopp kl:			
Volym efter kok:	218 L	OG efter kok:		100 Ö	
EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT: L					
Kylning start kl:		Kylning stopp kl:			
Slutvolym:	218 L	Slut OG:		100 Ö	
JÄSNING:	TID:	TEMP:		KÄRL:	
Primär:	3v	18		CK	
Sekundär:	4v	18		CK	
Lagring:	16v	10		Keg	
Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132): 8,4 %					