

OBS Alla grå celler innehåller formler!

RECEPT

MED FORMLER

BRYGD NR: #52

BRYGGDATUM: 2009-03-22

ÖLETS NAMN: Halvnelson IPA Planerad OG: 58 Faktisk OG: 62

ÖLTYP: Amerikansk IPA MG:

Planerad Faktisk FG: 16

Volym: 170 L Volym: 170 L alk vol%: 6,1

BU: 55 Försämningsgrad: 74%

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

Extraktgivare (malt m.m.)							
Sort:	Mängd:	grader ÖL:				% (av total vikt)	
Paleale	33,000	300	9900	0		0,0%	83
Münchener	4,000	300	1200			9,9%	8,6
Ljus karamell	2,500	260	650			6,2%	6
Mörkkaramell	0,800	260	208			2,0%	2
			0			0,0%	
Risskal		2%	0,806			0,0%	
			0			0,0%	
			0			0,0%	

Total mängd (kg): 40,300 Kg Total grader ÖL: 11958

Mäskvatten= 100,75

Teoretisk verkningsgrad 85% 10164 ÖL

Teoretisk OG: 60 Ö Teoretisk vol.: 175 L

HUMLE m.m.:

Sort:	KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Magnum		15,0	Kokstart	0,511	87	60	23
				0			
Protaflock		1ml/ 10l 15 riktiga			0	15	
Palisade		9,3	Kokstopp	1,147	195	30	16
Cascade		7,0	Kokstopp	1,524	259	30	16
				0			
Palisade		9,3	VP	2,000	340	15	
Nelson Souvin		11,5	VP	2,000	340	15	

STOPP Totalt g/l: 7,182 Totalt BU: 55

TORRHUMLING MED CASCADE När?

Bitterhumle % Vikt:	7%	% BU:	42%
Smakhumle % Vikt:	16%	% BU:	29%
Aromhumle % Vikt:	28%	% BU:	0%

JÄST: Sort: American ale 2 Form: Förkultur Mängd: 4,5 L

BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl): 10:50 Jästillsats (kl): = :h, min

RAST: TEMP: Start Stopp Tid,min: Tid kl:

Syra: 52 10

Protein:

Försockring Beta: 63 20

Försockring Alfa: 73 20

Utmäskning: 76 10

LAKNING: Stopp: Tid,min: L / min:

Start: 13:45 #####

Volym: 175 L X OG: 61 Ö = 10675 ÖL

Ny vol: L X Ny OG: Ö V.grad: 89%

(ev. utspädning av vörten för att kompensera bortkokad vört)

= 0 ÖL V.g 2 0%

Volym efter kok: L 175 L OG efter kok: 61 Ö

EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT: L

Kylning start kl:

Kylning stopp kl:

Slutvolym: 175 L

Slut OG: 61 O

Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132): % 6,1 %