

Datum: 080803 **Monks #10**
Namn: **Hawaian Wit**
Öltyp: Frukt wit (annanas)
Bryggare: Charles Cassino & Jessica Heidrich & Pierre Reldin & Adam Hertz

Volym (l): 145

Maltsort	Mängd (g)	traktmängd	traktbidrag		EBC	EBC malten
Pale ale	9000	300	2700	28%	40,5	3 - 4
Pilsner	6000	300	1800	19%		
Vetemalt	6000	320	1920	18,7%	7800	800 - 1000
Puffat vete	9000	300	2700	28,0%	11700	800 - 1000
Kruskakli	2100	100	210	6,5%	2730	800 - 1000
Summa:	32100		9330		1597 EBC teor	614 EBC pr

Teoretiskt OG: 1055 Mål = 1046-52 OG =kg/(Extraktbidrag/utbytet)

Mäskningsmetod: Stegmäskning

Rast	Temp. (°C)	Tid (min)
Inmäskning	50	
Syrarast		
Proteinrast	58	
Försockringsrast beta	63	20
Försockringsrast alfa	73	20
Utmäskning	76	10

BU=((% * g)*(min/20))/vol

Humlegivor:	Alfasyra (%)	Mängd (g)	g/l	Tid (min)	BU	Sort
Bitterhumle	7,0	100	0,7	60	14,5	Northen Brewer
-"-	9,2	60	0,4	60	11,4	Amarillo
Smakhumle	7,0	100	0,7	10	2,4	Cascade
Torrhumle	7,0	100	0,7	0	0,0	Cascade
g humle/L:		1,8	Tot BU:	28	Mål BU = 10-15	0,0 g/l

Klarningmedel: Protafloc
OG: 1052
Utbyte (%): 81%
Jäststam: Belgian White ale
Övrigt/Kom: 1,4 dl anansjuice/ L öl tillsatt i sekundären
Upptappat: XXXXXXXXXX
FG: XXXXXXXXXX
vol%: 138,9