

OBS Alla grå celler innehåller formler!

RECEPT

MED FORMLER

BRYGGD NR: #60

BRYGGDATUM:	2009-04-20	Planerad	Faktisk
ÖLETS NAMN:	HiQ pale ale	OG:	52
ÖLTYP:	Paleale	MG:	
Planerad		Faktisk	
Volym:	170 L	Volym:	175 L
BU:	35	Förjäsningsgrad:	75%

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

Extraktgivare (malt m.m.)		grader ÖL:	% (av total vikt)
Sort:	Mängd:		
Palealemalt	27,000	300 8100	75,4%
Münchener	5,000	300 1500	14,0%
Mörk karamell	2,000	260 520	5,6%
Vete	1,000	320 320	2,8%
Pale chkolat	0,200	200 40	0,6%
Bisquit	0,600	260 156	1,7%
			0,0%
Risskal	2%	0,716	0,0%
Total mängd (kg):	35,800 Kg	Total grader ÖL:	10636
Mäskvatten:	2,5 L/ kg malt =	89,5 L	
	Teoretisk verkningsgrad	85%	9041 ÖL
Teoretisk OG:	53 Ö	Teoretisk vol.:	174 L

HUMLE m.m.:		KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Sort:								
Challenger		6,7		Kokstart	1,343	235	60	27
	15 från kokstopp	Protaflock				0	15	
Fuggle		4,3		Kokstopp	1,240	217	15	4
EKG		4,8		Kokstopp	1,111	194	15	4
Fuggle		4,3		Virrpanna	0,930	163	1	0,2
EKG		4,8		Virrpanna	0,833	146	1	0,2
STOPP		Totalt g/l:			5,458	Totalt BU:	35,4	
Torrhumlad	65 gram EKG							
	Bitterhumle % Vikt:	25%			% BU:	76%		
	Smakhumle % Vikt:	23%			% BU:	11%		
	Aromhumle % Vikt:	17%			% BU:	1%		

JÄST:			
Sort:	Irish ale	Form:	Förkultur
		Mängd:	4,5 L

BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl):	Jästillsats (kl):	=	:h, min
RAST:	TEMP:	Start	Stopp
Syra:		50	10
Protein:			
Försockring Beta:		63	20
Försockring Alfa:		73	20
Utmäskning:		78	10

LAKNING:	Stopp:	Tid, min:	L / min:
Start:			#####
Volym:	175 L	X	OG: 52 Ö
			= 9100 ÖL
Ny vol:	L	X	Ny OG: Ö
			V.grad: 86%
(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: L L

OG efter kok: Ö

EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT:

Kylning start kl:

Kylning stopp kl:

Slutvolym: L

Slut OG: Ö

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