

OBS Alla grå celler innehåller formler !

RECEPT

MED FORMLER

BRYGD NR: #38

BRYGGDATUM: 2009-01-18

ÖLETS NAMN: Hildas Belgoale

Planerad
OG: 60Faktisk
OG: 53

ÖLTYP: Belgo Pale ale

MG:

Planerad

Faktisk

FG: 10

Volym: 170 L

Volym: 165 L

5,7

BU: 30

Förjäsningsgrad: 81%

Vattenbehandling:

Typ: g/L: Vol g totalt:

Färg: 0 EBC

Extraktgivare (malt m.m.)

Sort:	Mängd:		grader ÖL:		% (av total vikt)
			0		0,0%
Pilsner	38,000		300	11400	85,0%
Ljus karamell	3,500		260	910	7,8%
Puffat vete	2,200		300	660	4,9%
Farinsocker	1,000		375	375	2,2%
				0	0,0%
Risskal		0,9		0	0,0%
				0	0,0%

Total mängd (kg): 44,700 Kg Total grader ÖL: 13345

Mäskvatten= 111,75

Teoretisk verkningsgrad 80% 10676 ÖL

Teoretisk OG: 63 Ö

Teoretisk vol.: 178 L

HUMLE m.m.:

Sort:	KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Northen brewer		7,0	Kokstart	1,238	204	60	26
					0		
Protaflock		1ml/ 10 l 15 riktiga			0	15	0
					0		
Styrian golding		3,7	Kokstopp	0,721	119	30	4
Koriander		0,2	Virrpanna		0		
Styrian Golding		3,7	Virrpanna	0,541	89	15	1,5
Saaz		2,0	Virrpanna	0,533	88	15	0,8
STOPP				Totalt g/l:	3,033	Totalt BU:	32,3

Bitterhumle % Vikt: 41%

% BU: 80%

Smakhumle % Vikt: 0%

% BU: 0%

Aromhumle % Vikt: 18%

% BU: 5%

JÄST:

Sort: 1388 Belgian Strong ale

Form: Förkultur

Mängd: 4,5 L

BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl):	13:25	Jästtillsats (kl):	=	:h, min	
RAST:	TEMP:	Start	Stopp	Tid,min:	Tid kl:
Syra:					
Protein:	50	10			
Försockring Beta:	63	20			
Försockring Alfa:	73	20			
Utmäskning:	78	10			
LAKNING:	Stopp:	Tid,min:	L / min:		
Start: 15:38	16:50	72	2,5		
Volym: 180 L	X	OG: 50 Ö	=	9000 ÖL	
Ny vol : L	X	Ny OG: Ö	V.grad:	67%	
(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:	170 L	OG efter kok:	53 Ö		
EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT: L					
Kylning start kl:	Kylning stopp kl:				
Slutvolym:	170 L	Slut OG:	53 Ö		
JÄSNING:	TID:	TEMP:	KÄRL:		
Primär:	1 vecka	25	CK		
Sekundär:	-		CK		
Lagring:	-		FAT		
Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132): 5,7 %					