

Datum: 081214
Namn: Hugo Porter
Öltyp: Porter
Bryggare: Jessica + 14 hjälpbryggare

Nr. 33

Volym (l): 160 Jäsvolym 140L Lakvolym 185L (ca 15% reducering)

Maltsort	Mängd (g)	Extraktmängd	Extraktbidrag	EBC teor	EBC malt	
Pale ale, Weyerman	25000	300	7500	64%	211,25	4,7 - 8
Münchener, Weyerman	6000	300	1800	15%	141	15 - 17
Dark Crystal, Tomas Fawcett	2000	260	520	5%	800	200 - 400
Bisquite, Dingemans	2000	260	520	5%	63	18 - 27
Special B, Dingemans	2000	260	520	5%	435	140 - 155
Pale chocolate	2000	200	400	5,1%	1550	500 - 550
Summa:	39000		11260		208 EBC teor	89 EBC pr

Önskat OG * Önskad vol /verkningsgraden 0,85 = summan/extrakt 300 => kg malt

Rek Inmäskvol: 98 (=2,5l/kg malt) Risskal
Teoretisk verkningsgrad: 0,80 780 gram
Teoretiskt OG: 1056 Mål = 1053-63

Beräknat vattenbehov: 234

Vattenbehandling: 30g CaCl₂ i mäskan

Mäskningsmetod: Stegmäskning

Rast	Temp. (°C)	Tid (min)	Prog 1
Inmäskning	50		13:10 Mäskade in i 100L 50C vatten
Syrarast			
Proteinrast			
Försockringsrast beta	63	20	
Försockringsrast alfa	73	20	
Utmäskning	76	10	
Mäsk stopp			
Lakstart			
Lakstopp			
Kokstart	100	60	
Kokstopp	100		
Rest i kokkärlet		15	
Tid i Whirlpoolen		15	
Kylstart			
Färdigtappat	22	10	

Humlegivor:	Alfasyra (%)	Mängd (g)	Tid (min)	BU	Sort
Bitterhumle	7,0	150	60	20	Northern Brewer
Smakhumle	4,8	200	30	9	East Kent Goldings Kokstopp
	4,3	200	30	8	Fuggle Kokstopp
Aromhumle					
	g humle/l	3,4	Tot BU:	36,8	Mål BU = 20-40

Klarningmedel: Protafloc

OG: 1058

Utbyte (%): 82%

Jäststam: Scottish Ale BC1728
Ideally suited for Scottish-style ales, and high-gravity ales of all types.
Can be estery with warm fermentation temperatures

Upptappning:

FG: 1020

vol %: 5,0

Lagring:

Kommentarer:

Lägre utbyte än beräknat, 77% istället för 85%. Kompenserade m 3,3kg strösocker