

OBS Alla grå celler innehåller formler!

RECEPT

MED FORMLER

BRYGD NR:

#68

BRYGGDATUM: 2009-05-26

ÖLETS NAMN: Imperial Patagonoa Ale

Planerad

OG: 66

Faktisk

OG: 66

ÖLTYP: IPA

MG:

Planerad

Faktisk

FG:

Volym: 170 L

Volym: 180 L

14

6,9

BU: 56

Förjäsningsgrad:

79%

Vattenbehandling:

Typ:	g/L:	Vol	g totalt:
Kalciumsulfat	0,40		72
NaCl	0,10		18
Magnesiumsulfat	0,10		18

Färg: 0 EBC

Extraktgivare (malt m.m.)

Sort:	Mängd:	grader ÖL:	% (av total vikt)
Paleale	39,000	300 11700	85,7%
Münchener	6,000	300 1800	13,2%
		260 0	0,0%
Mörkkaramell	0,500	260 130	1,1%
		0 0	0,0%
		0 0	0,0%
Risskal		2% 0,91	0,0%
		0 0	0,0%

Total mängd (kg): 45,500 Kg Total grader ÖL: 13630

Mäskvatten= 114 L/kg malt 2,5

Teoretisk verkningsgrad 85% 11586 ÖL

Teoretisk OG: 68 Ö

Teoretisk vol.: 176 L

HUMLE m.m.:

Sort:	KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Cascade argentina	13:40	7,3		1,279	230	30	14
Cascade argentina	13:45	7,3		1,315	237	25	12
Cascade argentina	13:50	7,3		1,370	247	20	10
Protaflock	13:55	1ml/ 10l 16 riktiga				15	
Cascade argentina	13:55	7,3		1,461	263	15	8
Cascade argentina	14:00	7,3		1,644	296	10	6
Cascade argentina	14:05	7,3		2,192	395	5	4
Cascade argentina	14:10	7,3		2,740	493	1	1

STOPP Totalt g/l: 12,000 Totalt BU: 55

Bitterhumle % Vikt: 11%

Smakhumle % Vikt: 0%

Aromhumle % Vikt: 18%

% BU: 25%

% BU: 0%

% BU: 7%

JÄST:

Sort: American ale 2 från #66

Form: Förukultur

Mängd: 4,5 L

BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl): 09:30 Jästtillsats (kl): = :h, min

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

Syra:

Protein: 50 - 09:30--

Försockring Beta: 63 20

Försockring Alfa: 73 20 10:10--

Utmäskning: 78 10

LAKNING:

Start:

Stopp:

Tid,min:

L / min:

#####

Volym: 175 L X

OG: 69 Ö =

12075 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%

UPPVÄRMNING TILL KOK:

Start kl:

Från temp: grader

Kokstart kl:	13:10	Kokstopp kl:	
Volym efter kok:	L ##### L	OG efter kok:	Ö Ö
EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT:	L		
Kylning start kl:		Kylning stopp kl:	
Slutvolym:	##### L	Slut OG:	##### Ö
Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132):	%	6,9	%