

# RECEPT

**MONKS**

**BRYGD NR: #40**

**BRYGGDATUM:** 2009-01-25

**Planerad**

**Faktisk**

**ÖLETS NAMN:** Isle IPA

**OG:** 60

**OG:** 60

**ÖLTYP:** ENG IPA

**MG:**

**Planerad**

**Faktisk**

**FG:** 14

**Volym:** 170 L

**Volym:** 170 L

6,1

**BU:** 54

**77%**

**Vattenbehandling:**

Typ:	g/L:	g totalt:
Kalciumsulfat	0,40	68
NaCl	0,10	17
Magnesiumsulfat	0,10	17
		0
		0

**Färg:** 0 EBC

**Extraktgivare (malt m.m.)**

Sort:	Mängd:		grader ÖL:		% (av total vikt)
Pale ale	34,000		300	10200	75,6%
München	6,000		300	1800	13,3%
Ljus Karamell	3,500		260	910	7,8%
Vete	1,000		320	320	2,2%
Dark crystal	0,500		260	130	1,1%
Risskal		0,9		0	0,0%
			450	0	0,0%
				0	0,0%

**Total mängd (kg):** 45,000 Kg    **Total grader ÖL:** 13360

**Mäskvatten vol.** 2,50 L/ Kg malt = 112,5

**Teoretisk verkningsgrad = 80% 10688 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	p	1,190	202	60	25
Cascade		7,0	p	0,476	81	30	5
EKG		5,0	p	0,667	113	30	5
Fuggle		4,3	p	0,775	132	30	5
Protaflock		0,0			0		
Cascade		7,0	p	1,143	194	15	6
EKG		5,0	p	1,067	181	15	4
Fuggle		4,3	p	1,240	211	15	4

**STOPP**

**Totalt g/l:**

**6,558**

**Totalt BU:**

**54**

<b>Bitterhumle % Vikt:</b>	<b>18%</b>
<b>Smakhumle % Vikt:</b>	<b>12%</b>
<b>Aromhumle % Vikt:</b>	<b>0%</b>

<b>% BU:</b>	<b>46%</b>
<b>% BU:</b>	<b>9%</b>
<b>% BU:</b>	<b>0%</b>

**JÄST:**

**Sort:** Scottish ale

**Form:** Förkultur

**Mängd:** 4,5 L

## BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl):	13:20	Jästillsats (kl):	01:20	=	:h, min
RAST:	TEMP:	Start	Stopp	Tid,min:	Tid kl:
Syra:					
Protein:	50	10	13:30		
Försockring:	63	73	20+20		
Utmäskning:	78	10			
LAKNING:	Stopp:	Tid,min:	L / min:		
Start: 15:45			#####		
Volym: 170 L	X	OG: 53 Ö	=	9010 ÖL	
plus 3 kg socker a 375=1125					
Ny vol : 170 L	X	Ny OG: 60 Ö	V.grad:	67%	
(ev. utspädning av vörten för att kompensera bortkokad vört )					
		10200 ÖL	V.g 2	76%	
UPPVÄRMNING TILL KOK:					
Start kl:	Från temp:	grader			
Kokstart kl: 17:20	Kokstopp kl:				
Volym efter kok: 170 L	OG efter kok: 60 Ö				
EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT: L					
Kylning start kl:	Kylning stopp kl:				
Slutvolym: 170 L	Slut OG: 60 Ö				
JÄSNING:	TID:	TEMP:	KÄRL:		
Primär:	1v	18	CK		
Sekundär:	2v	18	CK		
Lagring:	4v	10	Keg		
Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132):				6,1	%