

Datum: 091025 #91
Namn: Jessricks Portert
Öltyp: Modern Porter
Bryggare: Jessica söndagskursbrygning på Monks

Volym (l): 180 Jäsvolym 140L Lakvolym 200L (ca 15% reducering)

Maltsort	Mängd (g)	Extraktmängd	traktbidrag	Teor extrakt	EBC-bidrag	EBC malten
Pale ale malt	30000	300	9000	#DIVISION/0!	0	180
Dark crystal	2000	260	520	#DIVISION/0!	0	600
Mörk karamell/Caramunch 1	5000	260	1300	#DIVISION/0!	0	450
Aromatic	3000	260	780	#DIVISION/0!	0	150
Biscquite	3000	260	780	#DIVISION/0!	0	135
Pale chocolat	2500	200	500	#DIVISION/0!	0	1313
Risskal 2%	1000			#DIVISION/0!		
Summa:	46500		12880		163 EBC teor	72 EBC pr

Önskat OG * Önskad vol /verkningsgraden 0,80 = summan/extrakt 300 => kg malt

Önskat OG * Önskad vol = Antal grader Öl.

Öl/300 = antal kg

OG =kg/(Extraktbidrag/utbytet)

180L x 52Ö/1 = 180*52 =>9360°Öl

2kg Aromatic => 2*260*0,8 = 416°Öl

2kg Biscquite => 2*260*0,8 = 416°Öl

0,35kg PAch => 0,35*200*0,8 = 56°Öl

= tot 888°Öl

Rek Inmäskvol: 116

(=2,5l/kg malt)

Teoretisk verkningsgrad: 0,8

Teoretiskt OG: 1057

Mäl = 1053-63

9360-888=8472°Öl från PA dvs 8470/(300*0,8)=> 35,5kg

Beräknat vattenbehov: 279

D. Porter

OG FG Alkohol (vol%) IBU Färg (EBC)

1.053-63 1.015-22 5,0-6,2 20-40 60-100

Porterlassen rymmer såväl den karamelliga svenska portern som de lite torrare london porter varianterna.

Bouquet/Arom: Humleodoft från försumbar till märkbar. Mjukt maltigt, aningen rostad med inslag av

choklad, karamell och knäck. Lätt fruktighet i balans med de rostade tonerna.

Färg/Utseende: Brun till mörkt brun, med inslag av rött. Skall inte vara svart.

Smak: Smaken är mjukt, maltigt, chokladig och lätt knäckig karamellighet. Sötma, som ej är

kladdig.

klart märkbar till tydlig. Tydlig rostad maltsmak som balanseras av mildare toner av

nyjölchoklad.

Fruktestrar bör finnas och skall vara i balans med den rostade karaktären samt humlebeskan.

Humlesmak

från försumbar till klart märkbar.

Kropp: Medium kropp.

Exempel: Carnegie Porter 5,5%; Youngs London Stout

Vattenbehandling:

Mäskningsmetod: Infusionsmäskning

Rast **Temp. (°C)** **Tid (min)** **Tid (kl.)**

Inmäskning x

Syrarast x

Proteinrast x

Försockringsrast beta 68 60 13:15

Utmäskning 76 15

Överpumpning t lak

Lakstart

Lakstopp

Kokstart

Kokstopp

Smakhumle

15min rest i kokkärlet

Överpumpning t whirlpool

Aromhumle

Kylstart

Jästpitchning

BU=((% * g)*(min/20))/vol

Humlegivor:	Alfasyra (%)	Mängd (g)	Tid (min)	BU	Sort
Bitterhumle	10,5	100	60	#DIVISION/0!	Northern Brewer
Smakhumle	5,3	200	30	#DIVISION/0!	Fuggle Vid kokstopp
- "-	10,5	100	30	#DIVISION/0!	Northern Brew Vid kokstopp
Aromhumle	5,3	200	15	#DIVISION/0!	Fuggle I virrpannan
	10,5	200	15	#DIVISION/0!	Northern Brewer I virrpannan
		4,4 g/l		#DIVISION/0!	Mäl BU = 20-40

Klarningsmedel: Protafloc

IBU/aa% * 3 * T = g/L

60min T = 1

12

OG: 1054

30min T = 0,5

15min T = 0,25

Utbyte (%): 75%

Jäststam: Scottish ale BC

Bitterhumle 60min:

7BU/(4,1%aa*3*1) = 0,58*180L => 105g

Övrigt/Kom:

Smakhumle 30min (15min rest + 15min whirlpool):

8BU/(9,7%aa*3*0,5) = 8/14,55 = 0,55g/l*180L => 99g

9BU/(11,1%aa*3*0,5) = 9/16,65 = 0,54g/l*180L => 97g

Omtappning:

Upptappning:

Aromhumle 15min (15min i whirlpool):

8BU/(9,7%aa*3*0,25) = 8/7,28 = 1,1g/l*180L => 197g

9BU/(11,1%aa*3*0,25) = 9/8,3 = 1,1g/l*180L => 197g

FG: 1011

80% utjäsningsgrad

vol %: 5,7