

OBS Alla grå celler innehåller formler!

RECEPT

MED FORMLER

BRYGD NR: #66

BRYGGDATUM:	2009-05-17	Planerad	Faktisk
ÖLETS NAMN:	KURS APA	OG:	54
ÖLTYP:	Amerikansk pale ale	OG:	62
Planerad		Faktisk	
Volym:	170 L	Volym:	180 L
BU:	40	Förjäsningsgrad:	74%

Vattenbehandling:		Färg:	0 EBC
Typ:	g/L:	g totalt:	
		0	
		0	
		0	

Extraktgivare (malt m.m.)		grader ÖL:	% (av total vikt)
Sort:	Mängd:		
Pilsner	33,000	300 9900	84,6%
Münchener	3,000	260 780	7,7%
Ljus karamell	3,000	200 600	7,7%
		0	0,0%
		0	0,0%
		0	0,0%
Risskal	2% 0,8	0	0,0%
		0	0,0%

Total mängd (kg):	39,000 Kg	Total grader ÖL:	11280
Mäskvatten:	98 L/kg malt:	2,5	
	Teoretisk verkningsgrad	85%	9588 ÖL
	Teoretisk OG:	56 Ö	Teoretisk vol.: 178 L

HUMLE m.m.:	Sort:	KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
	Palisade		9,3	Kokstart	0,502	90	60	14
	Protaflock			15 ritkiga		0	15	
	Perle		7,3	Kokstopp	1,461	263	15	8
	Amarillo		8,6	Kokstopp	1,550	279	15	10
	Cascade		7,5	Kokstopp	1,422	256	15	8
	Perle		7,3	Virrpanna	1,000	180	1	0
	Amarillo		8,6	Virrpanna	1,000	180	1	0
	Cascade		7,5	Virrpanna	1,000	180	1	0
STOPP				Totalt g/l:	7,936		Totalt BU:	40

Bitterhumle % Vikt:	6%	% BU:	35%
Smakhumle % Vikt:	20%	% BU:	25%
Aromhumle % Vikt:	13%	% BU:	0%

JÄST:			
Sort:	American ale	Form:	Förkultur
		Mängd:	4,5 L

BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl):	13:20	Jästtillsats (kl):	=	:h, min
--------------	-------	--------------------	---	---------

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

Syra:	
Protein:	50
Försockring Beta:	63
Försockring Alfa:	73
Utmäskning:	78

LAKNING:	Stopp:	Tid,min:	L / min:
Start:	15:40	16:25	#####

Volym:	175 L	X	OG:	66 Ö	=	11550 ÖL
--------	-------	---	-----	------	---	----------

Ny vol :	180 L	X	Ny OG:	64 Ö	V.grad:	102%
----------	-------	---	--------	------	---------	------

(ev. utspädning av vörten för att kompensera bortkokad vört)

$$= 11520 \text{ ÖL } \quad \text{V.g 2} \quad 102\%$$

UPPVÄRMNING TILL KOK:		Från temp:	grader
Start kl:			

Kokstart kl:

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

Primning:

Istappning:

Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132): % 6,1 %

C. Amerikansk pale ale

OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)
1 044–56	1 008–16	4,4–5,9	20–40	12–28

Bouquet/Arom: Kraftigt aromhumlad med amerikanska humlesorter.

Färg/Utseende: Gyllengul till kopparfärgad. Köldgrumling okej.

Smak: Amerikanska humlesorter används för att ge hög beska och smak. Liten till medium

maltighet. Lite karamellsmak är tillåtet. Friska/fräscha fruktestertoner bör förekomma i måttliga till höga nivåer. Ingen eller mycket liten diacetyl.

Kropp: Medium kropp.

Exempel: Anchor Liberty Ale OG 1 057 5,9%, Sierra Nevada Pale Ale.