

OBS Alla grå celler innehåller formler!

## RECEPT

MED FORMLER

BRYGGD NR: #61

BRYGGDATUM: 2009-04-26

ÖLETS NAMN: KURS IPA

Planerad  
OG: 62Faktisk  
OG: 64

ÖLTYP: Amerikansk IPA

MG:

Planerad  
Volym: 170 LFaktisk  
Volym: 175 LFG: 12  
alk vol%: 6,9

BU: 55

Förjäsningsgrad: 81%

## Vattenbehandling:

Typ:	g/L:	Vol	g totalt:
Kalciumsulfat	0,40	175	70
NaCl	0,10	175	18
Magnesiumsulfat	0,10	175	18

Färg: 0 EBC

## Extraktgivare (malt m.m.)

Sort:	Mängd:	grader ÖL:	% (av total vikt)
		0	0,0%
Paleale	35,000	300	82,7%
Münchener	4,000	300	9,5%
Ljus karamell	2,500	260	5,9%
Mörkkaramell	0,800	260	1,9%
		0	0,0%
Risskal		0	0,0%
		0	0,0%

Total mängd (kg): 42,300 Kg Total grader ÖL: 12558

Mäskvatten=

105,75

Teoretisk verkningsgrad 85% 10674 ÖL

Teoretisk OG: 63 Ö

Teoretisk vol.: 172 L

## HUMLE m.m.:

Sort:	KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Challenger	17:10	7,0	Kokstart	1,714	300	60	36
				0			
Protaflock	17:55	1ml/ 10l	15 riktiga		0	15	
Amarillo	18:10	8,6	Kokstopp	1,240	217	15	8
Cascade	18:10	7,5	Kokstopp	1,600	280	15	9
				0			
Amarillo	18:25	8,6	VP	2,093	366	1	0,9
Nelson Souvin	18:25	11,5	VP	2,087	365	1	1,2

## STOPP

Totalt g/l:

8,735

Totalt BU:

55,1

## TORRHUMLING MED CASCADE

När?

Bitterhumle % Vikt:	20%	% BU:	65%
Smakhumle % Vikt:	14%	% BU:	15%
Aromhumle % Vikt:	24%	% BU:	2%

## JÄST:

Sort: American ale 2 Form: Förcultur Mängd: 4,5 L

## BRYGGPROTOKOLL

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

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

Syra: 52 10 13:00&gt;

## Protein:

Försockring Beta: 63 20

Försockring Alfa: 73 20

Utmäskning: 78 10 &gt;14:30

## LAKNING:

Start: Stopp: Tid,min: L / min: #####

Volym: 175 L X OG: 64 Ö = 11200 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:

Kokstopp kl:

Volym efter kok: L  L

OG efter kok:  Ö

EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT:

Kylning start kl:

Kylning stopp kl:

Slutvolym:  L

Slut OG:  Ö

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