

RECEPT

BRYGD NR: #74

BRYGGDATUM: 2009-08-03

ÖLETS NAMN: Lakrits/ Kaffeporter

Planerad
OG: 58

Faktisk
OG: 58

ÖLTYP: Porter

MG:

Planerad
Volym: 310 L

Faktisk
Volym: 310 L

FG: 18
5,3

BU: 24

Förjäsningsgrad: 69%

Vattenbehandling:

Typ:	g/L:	g totalt:
Na Cl	0,1	31

Färg: 0 EBC

Extraktgivare (malt m.m.)

Sort:	Mängd:	grader ÖL:	% (av total vikt)
Paleale	50,000	300 15000	65%
Mörk karamell	8,000	260 2080	10%
Dark Crystal	8,000	260 2080	10%
Choklad	3,000	200 600	4%
Pale Choklad	5,000	200 1000	6%
Vete	3,000	320 960	4%
Risskal	4%	0	0%
		0	0%

Total mängd (kg): 77,000 Kg Total grader ÖL: 21720

Mäskvatten vol. 2,0 L/ Kg mall= 154 L

Teoretisk verkningsgrad= 85% 18462 ÖL

Teoretisk OG: 60 ÖL

Teoretisk vol.: 318 L

HUMLE m.m.:

Sort:	KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Challenger		6,7	p	0,896	278	60	18
				0			
Challenger		6,7	p	0,398	123	30	4
				0			
EKG		4,8	p	0,556	172	15	2
				0			

STOPP Totalt g/l: 1,849 Totalt BU: 24

Lakrisextrakt tillsatt i lagertanken

Bitterhumle % Vikt:	48%	% BU:	75%
Smakhumle % Vikt:	22%	% BU:	17%
Aromhumle % Vikt:	30%	% BU:	8%

JÄST:

Sort: Scottish ale Form: Förkultur Mängd: 2 x 4,5 L

BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl): 10:00 Jästtillsats (kl): 20:40 = :h, min

RAST:	TEMP:	Start	Stopp	Tid, min:	Tid kl:
Syra:					
Protein:		50		-	10:00
Försockring:		68		60	10:30-11:30
Utmäskning:		78		10	11:50-12:00

LAKNING: Start: 13:50 Stopp: Tid, min: L / min: #####

Volym: 320 L X OG: 58 Ö = 18560 ÖL

Ny vol: L X Ny OG: Ö V.grad: 85%

(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	320 L	OG efter kok: 58 Ö
EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT:		L	
Kylning start kl:		Kylning stopp kl:	
Slutvolym:	320 L	Slut OG:	58 Ö
JÄSNING:	TID:	TEMP:	KÄRL:
Primär:	6 dygn	18	CK
Sekundär:	3 v	18	CK
Lagring:	1v	10	KEG
Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132):		%	5,3 %