

# RECEPT

BRYGD NR: #42

BRYGGDATUM: 2009-02-02

ÖLETS NAMN: Lilla lakritsportern	Planerad OG: 58	Faktisk OG: 67
----------------------------------	--------------------	-------------------

ÖLTYP: Porter	MG:	FG: 22
---------------	-----	--------

Planerad Volym: 170 L	Faktisk Volym: 170 L	FG: 22 5,9
--------------------------	-------------------------	---------------

BU: 26	Förjäsningsgrad:	67%
--------	------------------	-----

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

Extraktgivare (malt m.m.)		0,9	grader ÖL:		% (av total vikt)	
Sort:	Mängd:					
Paleale	27,000		300	8100	60%	60
Ljus Karamell	3,000		260	780	7%	7
Dark Crystal	4,000		260	1040	9%	8
Choklad	2,000		200	400	4%	4
Pale Choklad	4,000		200	800	9%	9
Vete	5,000		320	1600	11%	11
Risskal 2%				0	0%	
				0	0%	

Total mängd (kg): 45,000 Kg	Total grader ÖL: 12720	
-----------------------------	------------------------	--

Mäskvatten vol. 2,5 L/ Kg malt = 113 L

Teoretisk verkningsgrad=	85%	10812 ÖL
--------------------------	-----	----------

Teoretisk OG: 64 ÖL	Teoretisk vol.: 186 L
---------------------	-----------------------

HUMLE m.m.:

Sort:	KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Challenger	16:00	6,7	p	0,995	169	60	20
				0			
				0			
Challenger	17:00	6,7	p	0,597	101	30	6
				0			
				0			
Challenger		6,7	p	0,500	85	15	0
				0			

STOPP 17:00	Totalt g/l: 2,092	Totalt BU: 26
-------------	-------------------	---------------

1,8

Bitterhumle % Vikt: 48%	% BU: 77%
Smakhumle % Vikt: 29%	% BU: 23%
Aromhumle % Vikt: 24%	% BU: 0%

JÄST: Sort: Scottish ale	Form: Förkultur	Mängd: 2 L
--------------------------	-----------------	------------

## BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl):	11:20	Jästtillsats (kl):	=	:h, min			
RAST:	TEMP:	Start	Stopp	Tid,min:	Tid kl:		
Syra:							
Protein:	50				11:20		
Försockring:	68		120		11:35-13:35		
Utmäskning:	78				13:50-14:00		
Avsil:	14:30	Återpump	14:45				
LAKNING:		Stopp:	Tid,min:	L / min:			
Start:	14:45	15::		#####			
Volym:	170	L	X	OG:	67 Ö	=	11390 ÖL
Ny vol :	L	X	Ny OG:	Ö	V.grad:	90%	
(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:	16:00	Kokstopp kl:	17:00				
Volym efter kok:	170 L	OG efter kok:	67 Ö				
EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT: L							
Kylning start kl:		Kylning stopp kl:					
Slutvolym:	170 L	Slut OG:	67 Ö				
JÄSNING:	TID:	TEMP:	KÄRL:				
Primär:	4 dygn	18	CK				
Sekundär:	2 veckor		CK				
Lagring:	2 veckor		KEG				