

RECEPT

BRYGGDATUM: 2009-10-18		BRYGD NR: #90	
ÖLETS NAMN: LUKE IPA	Planerad OG: 62	Faktisk OG: 68	
ÖLTYP: Amerikansk IPA		MG:	
Planerad Volym: 170 L	Faktisk Volym: 170 L	FG: 14	Alk vol %: 7,1
BU: 55	Förjäsningsgrad: 79%		
Vattenbehandling:			
Typ:	g/L:	Vol g totalt:	Färg: 0 EBC
Extraktgivare (malt m.m.)			
Sort:	Mängd:	grader ÖL:	% (av total vikt)
	original		
Paleale	36,000 35,000	300 10800	83,9% 83
Münchener	4,000 4,000	300 1200	9,3% 9
Ljus karamell	2,500 2,500	260 650	5,8% 6
Mörkkaramell	0,400 0,800	260 104	0,9% 2
		0	0,0%
Risskal	2% 0,9	0	0,0%
		0	0,0%
Total mängd (kg): 42,900 Kg	Total grader ÖL: 12754		
Mäskvatten= 129 L/Kg	3,0		
Teoretisk verkningsgrad 85%	10841 ÖL		
Teoretisk OG: 64 Ö	Teoretisk vol.: 175 L		
HUMLE m.m.:			
Sort:	KL:	% alfasyra:	p/k:
Tettnanger		4,1 Kokstart	
			g/l: 3,089
			g (tot.): 525
			Koktid: 60
			BU: 38
Protaflock	1ml/ 10l 15 riktiga		0
Amarillo	9,7 Kokstopp		1,100
Cascade	7,5 Kokstopp		1,422
			0
Amarillo	9,7 VP		1,031
Nelson Souvin	Riwaka 5,1 VP		1,176
STOPP		Totalt g/l: 7,819	Totalt BU: 54,8
Torrhumling Cascade+Amarillo 2x65 gran När?			1329
	Bitterhumle % Vikt: 40%		% BU: 69%
	Smakhumle % Vikt: 14%		% BU: 15%
	Aromhumle % Vikt: 13%		% BU: 1%
JÄST:			
Sort: American ale 2	Form: Förcultur	Mängd: 4,5 L	
BRYGGPROTOKOLL			
Inmäsk (kl):	Jästtillsats (kl):	=	:h, min
RAST:	TEMP:	Start Stopp	Tid,min: Tid kl:
Syra:			
Protein: 50			-
Försockring Beta: 63			20
Försockring Alfa: 73			20
Utmäskning: 78			10
LAKNING:	Stopp:	Tid,min:	L / min:
Start:			#####
Volym: 170 L	X	OG: 68 Ö	= 11560 ÖL
Ny vol : L	X	Ny OG: Ö	V.grad: 91%
(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 186 L	OG efter kok:	62 Ö
EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT:	L		
Kylning start kl:		Kylning stopp kl:	
Slutvolym:	186 L	Slut OG:	62 Ö
Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132):	%	7,1	%