

Datum: 080808 Kl. 08:08

Monks #11A & B

Namn: **Mildas Touch**

Öltyp: Stark Mild

Bryggare: Peter Högström, Jan Tejbrant, Charles Cassino & Jessica Heidrich

Volym (l): 240

Maltsort	Mängd (g)
Pale ale	36000
Caraopils	6000
Caramunich I	7000
Special B	4000
Pale Chocholate	2500
Rostat korn	200
Hänning*	3000
Summa:	58700

Teoretisk verkningsgrad: 0,85

Teoretiskt OG: 1060,0 Mål = 1046-52 OG =kg/(Extraktbidrag/utbytet)

Vattenbehandling: 20g CaCl2 25g CaSO4 5g NaCl Tillsätts i mäsken.

Mäskningsmetod: Stegmäskning

Rast	Temp. (°C)	Tid (min)
Inmäskning	50	5
Syrarast		
Proteinrast	58	20
Försockringsrast beta	63	20
Försockringsrast alfa	73	20
Utmäskning	77,5	
Mäsk stopp		

All malt utom 12 kg PA-malt.

12kg Pa-malt tillsätts för dextrinare öl
+ 10L Kokande vatten för att höja tempen ytterligare

BU=((% * g)*(min/20))/vol

Humlegivor:	Alfasyra (%)	Mängd (g)	g/l	Tid (min)	BU	Sort
Bitterhumle	11,4	100	0,4	60	14,3	Nugget
Smakhumle	12,6	175	0,7	15	6,9	Nelson Sauvin
Smakhumle	6,1	100	0,4	15	1,9	Perle
Smakhumle	4,8	100	0,4	15	1,5	EKG
Torrhumle	4,8	150	0,6	1	0,2	EKG
Torrhumle	11,4	100	0,4	1	0,2	Nugget
g humle/L:		3,0	Tot BU:	25	Mål BU = 25-30	

Klarningmedel: Protafloc Tillsattes 7 min före kokslut.

OG: 1056

Utbyte (%): 79%

Jäststam: Scottish ale BC 1728

Övrigt/Kom: Batchen delas och i ena halvan tillsätts grovkrossade kanelstänger via "thepåse".
Som sen får ligga och dra till angenäm styrka och smak!

Upptappat:

FG:

vol%: 139,4