

Datum: 080808 **Monks #12**
Namn: **Monks Orange Ale 08 Edition**
Öltyp: Belgisk Pale Ale
Bryggare: Jan Tejbrant, Lars Ringden, Garman, Rolf Erlandsson, Charles C & Jessica H

Volym (l): 240

Maltsort	Mängd (g)
Pilsnermalt	36000
Carapils	6000
Bisquite	7000
Summa:	49000

Teoretisk verkningsgrad: 0,85
Teoretiskt OG: 1050 Mål = 1045-65 OG =kg/(Extraktbidrag/utbytet)

Beräknat vattenbehov: 294

Vattenbehandling: 20g CaCl₂ Tillsatt i virrpannan vid lakstart

Mäskningsmetod: Stegmäskning

Rast **Temp. (°C)** **Tid (min)** Prog 1
Inmäskning 50 18:00

Syrarast

Proteinrast

Försockringsrast beta

Försockringsrast alfa

Utmäskning

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

Humlegivor:	Alfasyra (%)	Mängd (g)	g/l	Tid (min)	BU	Sort
Bitterhumle	11,4	100	0,4	60	14,3	Nugget
Smakhumle	12,6	200	0,8	15	7,9	Nelson Sauvvin
Smakhumle	6,1	100	0,4	15	1,9	Perle
Aromhumle	4,8	150	0,6	1	0,2	Nelson Sauvvin
Aromhumle	11,4	100	0,4	1	0,2	Nugget
g humle/L:		2,7	Tot BU:	24	Mål BU = 25-30	

Klarningmedel:

OG: 1050

Utbyte (%): 85%

Jäststam: Belgian Abbey

Upp tappat:

FG:

vol%: 138,6