

Datum 081217

Monks #34

Namn: Monks Orange Ale 08 Edition Mk 3

Öltyp: Belgisk Pale Ale Smaksatt med apeslinskal

Brygg: Charles Cassino

Volym (l) 300

| Maltsort | Mängd (g) | Extraktmängd | Traktbidrag | EBC | EBC malten | | | | |
|-------------|-----------|--------------|-------------|-----|-------------|-----------|------|--------|----|
| Pilsnermalt | 62000 | 300 | 18600 | 74% | 155 | 3 | 0,73 | 62,050 | 74 |
| Carapils | 10000 | 260 | 2600 | 12% | 60 | 6 | 0,12 | 10,200 | 12 |
| Bisquite | 12000 | 260 | 3120 | 14% | 720 | 60 | 0,14 | 11,900 | 14 |
| Summa: | 84000 | | 24320 | | 32 EBC teor | 23 EBC pr | 0,99 | 84,15 | |
| Risskal | 1680 | | | | | | | | |

Rek Inmä 210 (=2,5l/kg malt)

275 liter mäske malt+vatten

Teoretisk verkning 0,8

Teoretisk 1065 Mål = 1065

OG = kg / (Extraktbidrag / utbytet)

Beräknat 504

130 g apelsinskal tillsatt. Potatisskalade!

Vattenbe: 10g CaCl₂ Tillsatt i virrpannan vid lakstart

Mäskning: Stegmäskning

| Rast | Temp. (°C) | Tid (min) | Prog 1 | | |
|-----------------------|------------|-----------|--------|-------|---------------------------|
| Uppvärm | 9,5 | | | | |
| Inmäskn | 50 | | 12:00 | | |
| Syrarast | | | | | |
| Proteinrast | | | | | |
| Försockr. | 63 | 20 | 12:16 | 12:36 | |
| Försockr. | 73 | 20 | 12:52 | 13:12 | |
| Utmäskn. | 78 | 10 | 13:25 | 13:35 | |
| Mäsk stopp | | | | | |
| Överpumpning av mäske | | | 13:35 | 13:45 | FULLT I LAKKÄRLET ÜBER!!! |
| Lakbäddsvila | | | 13:45 | 13:55 | |
| Återcirkulering | | | 13:55 | 14:15 | |
| Lakstart | | | 14:15 | | |
| Lakstopp | | | 15:55 | | |
| Uppvärmning till kok | | | | | |
| Kokstart | | | | | |
| Kokstopp | | | | | |
| Kylstart | | | | | |
| Färdigt tappat | | | 18:42 | | |
| Städad å klar | | | 19:36 | | |

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

| Humlegivfäsyra (% Mängd (g)) | g/l | Tid (min) | BU | Sort | |
|------------------------------|------|----------------|-----|----------------|--------------------|
| Bitterhul | 11,4 | 115 | 0,4 | 60 | 13,1 Nugget |
| Smakhun | 12,6 | 230 | 0,8 | 30 | 14,5 Nelson Sauvin |
| Smakhun | 6,1 | 100 | 0,3 | 30 | 3,1 Perle |
| Aromhun | 4,8 | 180 | 0,6 | 15 | 2,2 Nelson Sauvin |
| Aromhun | 11,4 | 100 | 0,3 | 15 | 2,9 Nugget |
| g humle/L: | 2,4 | Tot BU: | 33 | Mål BU = 25-30 | |

Kokstart
Kokstopp 1 min innan
Kokstopp 1 min innan
I virrpannan
I virrpannan

Klarning: Protaflock 15 min

OG: 1068

130

Utbyte (%) 84%

68

8840

65

Jäststam Belgian Abbey

136

Övrigt/Kom:

Upp tappat:

FG: 1014

vol%: 7,1