

Datum: 090205

Monks

#43

Namn: Monks Orange Ale Edition Mk 4

Öltyp: Belgisk Pale Ale Smaksatt med apelsinskal

Bryggeri Charles Cassino

Volym (l): 170

Maltsort	Mängd (g)	traktmån	traktbidrag		EBC	EBC malten				
Pilsnermalt	33000	300	9900	74%	82,5	3	0,73	32,850	74	
Carapils	5400	260	1404	12%	32,4	6	0,12	5,400	12	
Bisquite	6300	260	1638	14%	37,8	60	0,14	6,300	14	
Summa:	44700		12942		#####	22 EBC pr	0,99	44,55		
Risskal	894									

Rek Inmäsk 112 (=2,5l/kg malt)

Teoretisk verkningsg 0,85

Teoretiskt C 1065 Mål = 1065 OG =kg/(Extraktbidrag/utbytet)

Beräknat v: 268

130 g apelsinskal tillsatt. Potatisskalade!

Vattenbeha. 10g CaCl2 Tillsatt i virrpannan vid lakstart

Mäsknings Stegmäskning

Rast	Temp. (°C)	Tid (min)	Prog 1
Uppvärmni	9,5		
Inmäskning	50	10	12:20
Syrarast			
Proteinrast			
Försockring	63	20	
Försockring	73	20	
Utmäskning	78	10	
Mäsk stopp			
Överpumpning av mäsk			
Lakbäddsvila			
Återcirkulering			14:15
Lakbäddsvila 2			14:25
Lakstart			14:45
Lakstopp			
Uppvärmning till kok			
Kokstart			
Kokstopp			
Kylstart			
Färdigtappat			18:20
Städad å klar			

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

Humlegivolfsyra (%Mängd (g)	g/l	Tid (min)	BU	Sort		
Bitterhumle	11,4	60	0,4	60	12,1 Nugget	Kokstart
Smakhumle	11,5	140	0,8	30	14,2 Nelson Sauvin	Kokstopp 1 min innan
Smakhumle	6,1	50	0,3	30	2,7 Perle	Kokstopp 1 min innan
Aromhumle	11,5	100	0,6	15	5,1 Nelson Sauvin	I virrpannan
Aromhumle	11,4	50	0,3	15	2,5 Nugget	I virrpannan
g humle/L:	2,4	Tot BU:	34	Mål BU = 25-30		

Klarning Protaflock 15 min

OG: 1064

Utbyte (%): 84%

Jäststam: Belgian Abbey

Övrigt/Kom:

Upptappat:

FG: 1008

vol%: 7,4