

OBS Alla grå celler innehåller formler!

RECEPT

MED FORMLER

BRYGD NR:

#95

BRYGGDATUM: 2009-11-10

ÖLETS NAMN: Monks JUL-09

Planerad

OG: 52

Faktisk

OG: 58

ÖLTYP: JULÖL

MG:

Planerad

Faktisk

FG:

Volym: 280 L

Volym: 310 L

18

5,3

BU: 26

Förjäsningsgrad:

69%

Vattenbehandling:

Typ: g/L: g totalt:

Färg: 0 EBC

Na Cl 0,1 31

Extraktgivare (malt m.m.)

Sort:	Mängd:	grader ÖL:	% (av total vikt)
Paleale	50,000	300 15000	85,5%
Dark Crystal	4,000	300 1200	6,8%
Pale Choklad	3,000	260 780	5,1%
Svartmalt	1,000	200 200	1,7%
Rostat korn	0,500	200 100	0,9%
		0	0,0%
Risskal		4% 2,3 0	0,0%
		0	0,0%

Total mängd (kg): 58,500 Kg Total grader ÖL: 17280

Mäslvatten 117 Liter 2 L/kg

Teoretisk verkningsgrad = 85% 14688 ÖL

Teoretisk OG: 52 Ö

Teoretisk vol.: 282 L

HUMLE m.m.:

Sort:	KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Hersbrucker	KOKSTART	2,4	p	2,431	750	60	17,5
Protaflock						15	
Cascade	KOKSTOPP	7,8	p	0,684	210	15	4
Amarillo	KOKSTOPP	9,7	p	0,687	210	15	5
Cascade	VP	7,8	p	0,769	220	1	0,3
Amarillo	VP	9,7	p	0,619	190	1	0,3
STOPP				Totalt g/l: 5,189		Totalt BU: 26,8	

Bitterhumle % Vikt:	47%
Smakhumle % Vikt:	13%
Aromhumle % Vikt:	15%

% BU:	65%
% BU:	15%
% BU:	1%

JÄST:

Sort: Scottish Form: Slurry från #92 Mängd: 2x 4,5 L

BRYGGPROTOKOLL

Inmäska (kl): 09:45 Jästtillsats (kl): = :h, min

RAST: TEMP: Start Stopp Tid,min: Tid kl:

Syra:

Protein: 50 INMÄSK

Försockring: 63>73 20 + 20

Utmäsning: 78 10

LAKNING: Start: Stopp: Tid,min: L / min: #####

Volym: 310 L X OG: 56 Ö = 17360 ÖL

Ny vol: L X Ny OG: Ö V.grad: 100%

(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 ##### L	OG efter kok:	Ö Ö
EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT:		L	
Kylning start kl:		Kylning stopp kl:	
Slutvolym:	##### L	Slut OG:	##### Ö
JÄSNING:	TID:	TEMP:	KÄRL:
Primär:	-		
Sekundär:	-		
Lagring:	-		
TAPPNING:			
Datum:		Kröjsning:	
Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132):		%	5,3 %

Kryddad 24 timmar, per 19 Lkeg användes:

Apelsinskal 0,5 g
Kanel 0,5 g
Nejlíka 0,1 g
Kryddpeppar 0,5 g
Kardemumma 0,1g
Anís 0,1 g
Kummin 0,1 g
Koriander 0,5 g