

## 1 månads ekfatslagring

## RECEPT

BRYGGDATUM: 2009-09-25		BRYGD NR: #84					
ÖLETS NAMN: Riegele stout		Planerad OG: 55	Faktisk OG: 54				
ÖLTYP: Stout		MG:					
Planerad Volym: 300 L	Faktisk Volym: 310 L	FG: 14	Alk vol%: 5,3				
BU:		Förjäsningsgrad: 74%					
Vattenbehandling:							
Typ:	g/L:	g totalt:	Färg: 0 EBC				
Extraktgivare (malt m.m.)							
Sort:	Mängd:	grader ÖL:	% (av total vikt)				
Pilsener	45,000	300	13500	57,7%			
Vete	15,000	320	4800	19,2%			
Carapils Ljus kara	5,000	260	1300	6,4%			
Rostat korn	10,000	200	2000	12,8%			
Havreflingor	3,000	200	600	3,8%			
Risskal		4%	3,1	0%			
				0%			
				0%			
Total mängd (kg):	78,000 Kg	Total grader ÖL:	22200				
Mäskvatten	3	Totalt	234				
Teoretisk verkningsgrad ( x 85% ) =		18870 ÖL					
Teoretisk OG: 63 Ö		Teoretisk vol.: 343 L					
HUMLE m.m.:							
Sort:	KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Challenger		6,7	p	0,547	170	60	11
EKG		5,0	p	0,133	41	60	2
					0		
EKG		5,0	p	1,000	310	20	5
					0		
EKG		5,0	p	1,280	397	5	1,6
					0		
STOPP		Totalt g/l:		2,961	Totalt BU:	19,6	
					918		
	Bitterhumle % Vikt:	18%		% BU:	56%		
	Smakhumle % Vikt:	34%		% BU:	26%		
	Aromhumle % Vikt:			% BU:			
JÄST:							
Sort:	Scottish ale	Form:	Förkultur	Mängd:	2 x3	L	
<b>BRYGGPROTOKOLL</b>							
Inmäsk (kl):	09:20	Jästillsats (kl):		=		:h, min	
RAST:	TEMP:	Start	Stopp	Tid,min:	Tid kl:		
Syra:		35		15	09:20-09:35		
Protein:		45		30	10:00-10:30		
Protein:		55		25	11:15-11:40		
Försockring:		62		30	11:45-12:15		
Försockring:		65		20			
Försockring:		70		15			
Försockring:		75		15	12:55--		
Utmäskning:		78		10			
				160	min	2,7	tim
LAKNING:	Stopp:		Tid,min:		L / min:		
Start:					#####		
Volym:	L	X	OG:	Ö	=	0	ÖL
Ny vol :	L	X	Ny OG:	Ö		V.grad:	0%

(ev. utspädning av vörten för att kompensera bortkokad vört )

UPPVÄRMNING TILL KOK:		=		0 ÖL	V.g 2	0%
Start kl:		Från temp:		grader		
Kokstart kl:		Kokstopp kl:				
Volym efter kok:	L	0 L	OG efter kok:	54 Ö		
EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT:	L					
Kylning start kl:		Kylning stopp kl:				
Slutvolym:	0 L	Slut OG:	##### Ö			
Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132):	%	5,3	%			

## RIEGELE/MONKS STOUT

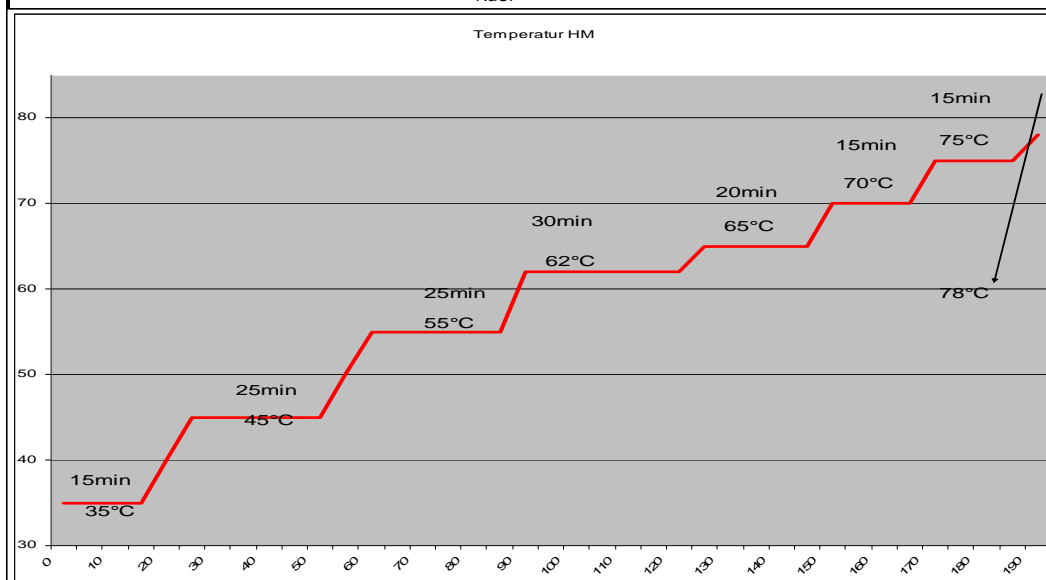
## #84

### Sud Nr. 7

1. Malz	Sorte	Menge
	Weizen	15 kg
	Pilsener	45 kg
	Cara Pils	5 kg
	Röstgerste	10 kg
	Haferflocken	3,0 kg
	<b>Gesamtschüt</b>	<b>78,0 kg</b>

2. Hopfen	Sorte	Iphasäure [g/kg]e Hopfer	Menge alpha	Gabezeitp.
	1. Tradition	10	30	Kochbeginn
	2. Opal	9,2	30	nach 50' Kochzeit
	3. Hersbrucker	3	35	Whirlpool

3. Maischen	Hauptguss	Menge	
		235 l	Gibs
	Gesamtmaiz	290 l	CaCl <sub>2</sub>
			NaCl



#### 4. Läutern

Nachgüsse 40 l

#### 5. Kochen

Kochzeit 80 min

Sauerwürze

gradet oechle

Stammwürze #####

54

A.-Würze 90 Liter

6. Kühlen

Anstelltemp: 20 °C

2009-07-14  
Frank Müller