

OBS Alla grå celler innehåller formler !

**RECEPT**

MED FORMLER

BRYGD NR: #35

BRYGGDATUM: 2008-12-28

ÖLETS NAMN: Mörk &amp; Käck

Planerad

OG: 52

Faktisk

OG: 52

ÖLTYP: Mörk Tjeckisk lager

MG:

Planerad

Volym: 170 L

Faktisk

Volym: 175 L

FG: 14

Alk 5,0 Vol%

BU: 30

Förjäsningsgrad: 73%

Vattenbehandling:

Typ: g/L: g totalt:

Färg: 0 EBC

## Extraktgivare (malt m.m.)

Sort:	Mängd:		grader ÖL:		% (av total vikt)
Pilsnermalt	21,000		300	6300	56,6%
Münchener	14,000		300	4200	37,7%
Mörkkaramell	1,000		260	260	2,7%
Pale Choko	1,000		200	200	2,7%
Rostat korn	0,100		200	20	0,3%
Risskal		0,75		0	0,0%
				0	0,0%
				0	0,0%
				0	0,0%
				0	0,0%

Total mängd (kg): 37,100 Kg Total grader ÖL: 10980

Mäskvattenvolym: 111

L/Kg malt 3 Teoretisk verkningsgrad = 85% 9333 ÖL

Teoretisk OG: 55 Ö

Teoretisk vol.: 179 L

## HUMLE m.m.:

Sort:	KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
NB		7,00	Kokstart	1,095	192	60	23
					0		
Saaz		2,8	Kokstopp	1,429	250	30	6
					0		
					0		
					0		
Saaz		2,8	VP	0,476	83	15	1
STOPP				Totalt g/l:	3,000	Totalt BU:	30

Bitterhumle % Vikt:	37%
Smakhumle % Vikt:	48%
Aromhumle % Vikt:	16%

% BU:	77%
% BU:	20%
% BU:	3%

JÄST: Pils Urquell original

Sort: Tjeckolager från Josefs jäst.

Form: Förcultur

Mängd: 4,5 L

**BRYGGPROTOKOLL**

Inmäsk (kl): 13:40

Jästillsats (kl):

=

:h, min

RAST:	TEMP:	Start	Stopp	Tid,min:	Tid kl:										
<b>Syra:</b>															
Protein:	50														
Försockring:	63	73	20+20												
Utmäskning:	78	10													
<b>LAKNING:</b>	<b>Stopp:</b>	<b>Tid,min:</b>	<b>L / min:</b>												
Start: 15:50	16:55	65	2,7												
Volym: 175 L	X	OG: 55 Ö	=	9625 ÖL											
Ny vol : L	X	Ny OG: Ö	V.grad:	88%											
(ev. utspädning av vörten för att kompensera bortkokad vört )															
			=	0 ÖL	V.g 2 0%										
<b>UPPVÄRMNING TILL KOK:</b>															
Start kl:	Från temp: grader														
Kokstart kl: 18:15	Kokstopp kl: 19:10														
Volym efter kok: 175 L	OG efter kok: 55 Ö														
<b>EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT:</b> L															
Kylning start kl:	Kylning stopp kl:														
Slutvolym: 175 L	Slut OG: 55 Ö														
<b>JÄSNING:</b>	<b>TID:</b>	<b>TEMP:</b>	<b>KÄRL:</b>												
Primär:	1 v	10	CK												
Sekundär:	2 v	10	CK												
Lagring:	4 v	10	KEG												
<b>Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132):</b>				5,0	%										
<p>E. Mörk tjeckisk lager</p> <table border="0"> <tr> <td>OG</td> <td>FG</td> <td>Alkohol (vol%)</td> <td>IBU</td> <td>Färg (EBC)</td> </tr> <tr> <td>1 044–52</td> <td>1 012–16</td> <td>4,8–5,3</td> <td>22–30</td> <td>40–90</td> </tr> </table> <p>Mörk tjeckisk lager är oftast vörtsöta, ibland med en artificiell sötma, och karamelligt chokladiga.  Bouquet/Arom: Karamelligt rostad, diacetyl okej.  Färg/Utseende: Mörkt kopparfärgad till rödsvart.  Smak: Lätt rostad och karamellig med söt maltighet. Kolatoner balanserad med medium humlebeska som inte får dominera. Diacetyl bör finnas.  Kropp: Medium till stor kropp.  Exempel: Purkmistr, Herold, Primator 4,8%, Bohemia Regent (mörk), Zubr d</p>						OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)	1 044–52	1 012–16	4,8–5,3	22–30	40–90
OG	FG	Alkohol (vol%)	IBU	Färg (EBC)											
1 044–52	1 012–16	4,8–5,3	22–30	40–90											