

OBS Alla grå celler innehåller formler!

## RECEPT

MED FORMLER

BRYGD NR:

#55

BRYGGDATUM: 2009-03-31

ÖLETS NAMN: Nelzon IPA

Planerad

OG: 62

Faktisk

OG: 62

ÖLTYP: NZ IPA

MG:

Planerad

Faktisk

FG:

Volym: 170 L

Volym: 170 L

16

6,1

BU: 56

Förjäsningsgrad:

74%

Vattenbehandling:

Typ:	g/L:	Vol	g totalt:
Kalciumsulfat	0,40		68
NaCl	0,10		17
Magnesiumsulfat	0,10		17

Färg: 0 EBC

Extraktgivare (malt m.m.)

Sort:	Mängd:	grader ÖL:	% (av total vikt)	
Paleale	36,000	300	10800	86,1%
Münchener	2,500	300	750	6,0%
Ljus karamell	2,500	260	650	6,0%
Mörkkaramell	0,800	260	208	1,9%
Risskal				0,0%
				0,0%
				0,0%
				0,0%

Total mängd (kg): 41,800 Kg Total grader ÖL: 12408

Mäskvatten=

104,5

Teoretisk verkningsgrad 85% 10547 ÖL

Teoretisk OG: 62 Ö

Teoretisk vol.: 170 L

HUMLE m.m.:

Sort:	KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Nelson Souvin	14:30	11,5	Kokstart	0,870	148	60	30
Protaflock		1ml/ 10l 15 riktiga		0	0	15	
Nelson Souvin		11,5	Kokstopp	2,783	473	15	24
Nelson Souvin		11,5	Virrpanna	3,478	591	1	2

STOPP

Totalt g/l:

7,130

Totalt BU:

56

1212

Bitterhumle % Vikt:	12%
Smakhumle % Vikt:	39%
Aromhumle % Vikt:	49%

% BU:	54%
% BU:	43%
% BU:	4%

JÄST:

Sort: American ale 2

Form: Förukultur

Mängd: 4,5 L

## BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl): 10:10

Jästillsats (kl):

:h, min

RAST:	TEMP:	Start	Stopp	Tid,min:	Tid kl:
Syra:		34			10:10-10:30
Protein:		50		-	10:30--
Försockring Beta:		63		20	
Försockring Alfa:		73		20	
Utmäskning:		78		10	tom12:00

LAKNING:

Start:

Stopp:

Tid,min:

L / min:

#####

Volym: 175 L

X

OG: 59 Ö

=

10325 ÖL

Ny vol: L

X

Ny OG: Ö

V.grad:

83%

(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:	14:30	Kokstopp kl:	
Volym efter kok:	L 167 L	OG efter kok:	62 Ö
EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT:	L		
Kylning start kl:		Kylning stopp kl:	
Slutvolym:	167 L	Slut OG:	62 Ö
Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132):	%	6,1	%