

RECEPT

BRYGD NR: #64

BRYGGDATUM: 2009-05-07		Planerad	Faktisk
ÖLETS NAMN: Noname Porter	OG: 58	OG: 58	
ÖLTYP: Porter		MG:	
Planerad	Faktisk	FG: 16	
Volym: 170 L	Volym: 185 L		5,50%
BU: 26	Förjäsningsgrad: 72%		

Vattenbehandling:		Färg: 0 EBC
Typ: Na Cl	g/L: 0,1	g totalt: 18,5

Extraktgivare (malt m.m.)		grader ÖL:	% (av total vikt)
Sort:	Mängd:		
Paleale	25,000	300 7500	58% 60
Ljus Karamell	5,000	260 1300	12% 7
Dark Crystal	5,000	260 1300	12% 8
Choklad	2,000	200 400	5% 4
Pale Choklad	4,000	200 800	9% 9
Vete	2,000	320 640	5% 11
Risskal 2%		0	0%
		0	0%

Total mängd (kg): 43,000 Kg	Total grader ÖL: 11940
Mäskvatten vol.: 2,0 L/ Kg mall= 86 L	
Teoretisk verkningsgrad= 85%	10149 ÖL
Teoretisk OG: 60 ÖL	Teoretisk vol.: 175 L

HUMLE m.m.:		KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Sort:	Challenger		6,7	p	0,995	184	60	20
					0			
					0			
Sort:	Challenger		6,7	p	0,597	110	30	6
					0			
					0			
Sort:	Challenger		6,7	p	0,500	93	15	0
					0			

STOPP	Totalt g/l: 2,092	Totalt BU: 26
		1,8
Bitterhumle % Vikt:	48%	% BU: 77%
Smakhumle % Vikt:	29%	% BU: 23%
Aromhumle % Vikt:	24%	% BU: 0%

JÄST:	Sort: Scottish ale	Form: Förukultur	Mängd: 2 L
-------	--------------------	------------------	------------

BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl): 10:00	Jästillsats (kl):	=	:h, min
RAST:	TEMP: Start Stopp	Tid, min:	Tid kl:
Syra:			
Protein:	50	-	10:00
Försockring:	68	60	10:15-11:15
Utmäskning:	78	10	13:05-13:10

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

Volym: 175 L	X	OG: 62 Ö	=	10850 ÖL
--------------	---	----------	---	----------

Ny vol: L	X	Ny OG: Ö	V.grad: 91%
-----------	---	----------	-------------

(ev. utspädning av vörten för att kompensera bortkokad vört) = 0 ÖL V.g 2 0%

UPPVÄRMNING TILL KOK:	Från temp: grader
Start kl:	

Kokstart kl:		Kokstopp kl:	
Volym efter kok:	L 187 L	OG efter kok:	58 Ö
EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT:		L	
Kylning start kl:		Kylning stopp kl:	
Slutvolym:	187 L	Slut OG:	58 Ö
JÄSNING:	TID:	TEMP:	KÄRL:
Primär:	4 dygn	18	CK
Sekundär:	2 veckor		CK
Lagring:	2 veckor		KEG