

OBS Alla grå celler innehåller formler!

## RECEPT

MED FORMLER

BRYGD NR:

#88

BRYGGDATUM: 2009-10-11

ÖLETS NAMN: Nutypump APA

Planerad

OG: 52

Faktisk

OG: 52

ÖLTYP: Amerikansk pale ale

MG:

Planerad

Faktisk

FG:

Volym: 170 L

Volym: 170 L

14

5,0

BU: 40

Förjäsningsgrad:

73%

Vattenbehandling:

Typ:

g/L:

g totalt:

Färg:

0 EBC

Extraktgivare (malt m.m.)

Sort:	Mängd:	grader ÖL:	% (av total vikt)
Paleale	33,000	300 9900	90,4%
Münchener	2,000	300 600	5,5%
Ljus karamell	1,000	260 260	2,7%
Mörkkaramell	0,500	260 130	1,4%
		0	0,0%
		0	0,0%
		0	0,0%
Ris	5%	1,8	0,0%

Total mängd (kg): 36,500 Kg Totalt grader ÖL: 10890

Mäskvatten 109,5 L/kg 3,0 L/kg

Teoretisk verkningsgrad 85% 9257 ÖL

Teoretisk OG: 54 Ö

Teoretisk vol.: 178 L

HUMLE m.m.:

Sort:	KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Tettnanger	Nugget	4,1	Kokstart	1,626	276	60	20
Protaflock		15 ritkiga			0	15	
Perle		8,1	Kokstopp	0,988	168	15	6
Amarillo		9,7	Kokstopp	0,962	164	15	7
Cascade		7,5	Kokstopp	1,067	181	15	6
Perle		8,1	Virrpanna	0,988	168	1	0,4
Amarillo		9,7	Virrpanna	1,031	175	1	0,5
Cascade		7,5	Virrpanna	1,067	181	1	0,4
STOPP			Totalt g/l:	7,728		Totalt BU:	40,3

Bitterhumle % Vikt: 21%

Smakhumle % Vikt: 12%

Aromhumle % Vikt: 13%

% BU: 50%

% BU: 17%

% BU: 1%

JÄST:

Sort: American ale 2

Form: Förcultur

Mängd: 4 L

## BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl): Jästtillsats (kl): = :h, min

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

Syra: 50 10

Protein:

Försockring Beta: 63 20

Försockring Alfa: 73 20

Utmäskning: 76 10

LAKNING:

Start:

Stopp:

Tid,min:

L / min:

#####

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)

= 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

EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT:

Kylning start kl:

Kylning stopp kl:

Slutvolym:  L

Slut OG:  Ö

Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132):  %  %