

OBS Alla grå celler innehåller formler !		<b>RECEPT</b>		MED FORMLER				
BRYGGDATUM: 2009-12-15		BRYGD NR: #102						
ÖLETS NAMN: Orange Ale Mk10		Planerad OG: 65	Faktisk OG: 66					
ÖLTYP: Belgisk pale ale samsatt med apelsinskal		MG:						
Planerad Volym: 310 L	Faktisk Volym: 325 L	FG: 16	Alk vol.%: 6,6					
BU: 36	Förjäsninggrad: 76%							
Vattenbehandling:		Färg: 0		EBC				
Typ: g/L: Vol g totalt:								
Extraktgivare (malt m.m.)								
Sort:	Mängd:	grader ÖL:		% (av total vikt)				
Pilsner	60,000	300	18000	73,2%	74			
Münchener	10,000	260	2600	12,2%	12			
Bisquit	12,000	260	3120	14,6%	14			
			0	0,0%				
			0	0,0%				
			0	0,0%				
Risskal	6%	4,92	0	0,0%				
			0	0,0%				
Total mängd (kg):	82,000 Kg	Total grader ÖL:	23720					
Mäskvatten=	246	3 L/kg Malt						
Teoretisk verkningsgrad	85%	20162	ÖL					
Teoretisk OG:	65 Ö	Teoretisk vol.:	310 L					
HUMLE m.m.:								
Sort:	KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:	
Magnum	Argentina Casca	7,3	420	p	1,279	416	60	28
Jästnäring		15 riktiga			0		15	
Protaflock		1ml/ 10l 15 riktiga			0		15	
Nelson Souvin		11,5	270	p	0,812	264	15	7
Perle	Halle Mittelfü	4,1	110	p	0,325	106	15	1
Nelsson Souvin		11,5	230	p	0,696	226	1	0,4
Nugget	Ingen				0			
STOPP		Totalt g/l:	3,111	Totalt BU:	36,4			
Bitterhumle % Vikt:	41%	% BU:	77%					
Smakhumle % Vikt:	26%	% BU:	19%					
Aromhumle % Vikt:	22%	% BU:	1%					
JÄST:								
Sort:	Belgian Abbey	Form:	Förkultur	Mängd:	2 x 4	L		
<b>BRYGGPROTOKOLL</b>								
Inmäsk (kl):	10:30	Jästillsats (kl):	=	:h, min				
RAST:	TEMP:	Start	Stopp	Tid,min:	Tid kl:			
Syra:								
Protein:	50	-	10:30>					
Försockring Beta:	63	20						
Försockring Alfa:	73	20						
Utmäskning:	78	10						
LAKNING:	Stopp:	Tid,min:	L / min:					
Start:	#####							
Volym: 310 L	X	OG: 70 Ö	=	21700	ÖL			
Ny vol : 325 L	X	Ny OG: 66 Ö	V.grad:	91%				
(ev. utspädning av vörten för att kompensera bortkokad vört)								
	=	21450	ÖL	V.g 2	90%			

<b>UPPVÄRMNING TILL KOK:</b>			
Start kl:		Från temp:	grader
Kokstart kl:		Kokstopp kl:	
Volym efter kok:	L	329 L	OG efter kok: 66 Ö
EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT: L			
Kylning start kl:		Kylning stopp kl:	
Slutvolym:		329 L	Slut OG: 66 Ö
Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132):	%	6,6	%