

OBS Alla grå celler innehåller formler !

RECEPT

MED FORMLER

BRYGGD NR: #53

BRYGGDATUM:	2009-03-24	Planerad	Faktisk
ÖLETS NAMN:	Orange Ale Mk5	OG:	65
ÖLTYP:	Belgisk pale ale	MG:	
	samsatt med apelsinskal	Faktisk	FG:
Planerad		Volym:	300 L
Volym:	300 L	Alk vol.%	6,7
BU:		Förjäsningsgrad:	78%

Vattenbehandling:		Färg:	0 EBC
Typ:	g/L: Vol g totalt:		

Extraktgivare (malt m.m.)		grader ÖL:	% (av total vikt)
Sort:	Mängd:		
Pilsner	62,000	300 18600	73,8%
Münchener	10,000	260 2600	11,9%
Bisquit	12,000	260 3120	14,3%
		0	0,0%
		0	0,0%
		0	0,0%
Risskal	4%	3,36	0,0%
		0	0,0%
		0	0,0%
Total mängd (kg):	84,000 Kg	Total grader ÖL:	24320
Mäskvatten=	210	2,5 L/kg Malt	
	Teoretisk verkningsgrad	80%	19456 ÖL
	Teoretisk OG:	65 Ö	Teoretisk vol.: 299 L

HUMLE m.m.:		KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Sort:								
Magnum		15,0		p	0,267	80	60	12
					0	0		
Protaflock		1ml/ 10l 15 riktiga			0	0	15	
Nelson Souvin		11,5			0,812	243	30	14
Perle		6,1			0,328	98	30	3
Nelsson Souvin		11,5			0,580	174	15	5
Nugget		11,4			0,292	88	15	2,5
STOPP					Totalt g/l:	2,278	Totalt BU:	36,5

Bitterhumle % Vikt:	12%	% BU:	33%
Smakhumle % Vikt:	36%	% BU:	38%
Aromhumle % Vikt:	25%	% BU:	14%

JÄST:			
Sort:	Belgian Abbey	Form:	Förkultur
		Mängd:	2 x 4 L

BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl):	10:00	Jästillsats (kl):	=	:h, min
--------------	-------	-------------------	---	---------

RAST:	TEMP:	Start	Stopp	Tid,min:	Tid kl:
Syra:					
Protein:		50		-	10:00
Försockring Beta:		63		20	10:25- 10:45
Försockring Alfa:		73		20	
Utmäskning:		78		10	

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

Volym:	300 L	X	OG:	72 Ö	=	21600 ÖL
--------	-------	---	-----	------	---	----------

Ny vol :	L	X	Ny OG:	Ö	V.grad:	89%
----------	---	---	--------	---	---------	-----

(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 332 L	OG efter kok:	65 Ö
EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT:		L	
Kylning start kl:		Kylning stopp kl:	
Slutvolym:	332 L	Slut OG:	65 Ö
Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132):		%	6,7 %