

OBS Alla grå celler innehåller formler!

RECEPT

MED FORMLER

BRYGGD NR: #73

BRYGGDATUM:	2009-06-23	Planerad	Faktisk
ÖLETS NAMN:	Orange Ale Mk6	OG:	65
ÖLTYP:	Belgisk pale ale	OG:	74
	samsatt med apelsinskal	MG:	
Planerad		Faktisk	
Volym:	320 L	Volym:	320 L
BU:	36	Förjäsningsgrad:	81%
		FG:	14
		Alk vol.%	7,9

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	14,000	10		260	3640	16,7%
Bisquit	8,000	12	13	260	2080	9,5%
					0	0,0%
					0	0,0%
					0	0,0%
Risskal		4%	3,36		0	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		85%	20672	ÖL
		Teoretisk OG:	65 Ö		Teoretisk vol.:	318 L

HUMLE m.m.:								
Sort:	KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:	
Northen Brewer	Nugget	7,0	p	0,619	198	60	13	
					0			
Protaflock		1ml/ 10l 15 riktiga			0	15		
Nelson Souvin		11,5		0,812	260	30	14	
Perle		6,1		0,328	105	30	3	
Nelsson Souvin		11,5		0,580	186	15	5	
EKG	Nugget	4,8		0,417	133	15	1,5	
STOPP				Totalt g/l:	2,755	Totalt BU:	36,5	

Bitterhumle % Vikt:	22%	% BU:	36%
Smakhumle % Vikt:	29%	% BU:	38%
Aromhumle % Vikt:	21%	% BU:	14%

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

BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl):	09:25	Jästillsats (kl):		=		:h, min
					Städad å nästan klar 18:20	
RAST:	TEMP:	Start	Stopp	Tid,min:	Tid,kl:	
Syra:						
Protein:		50		-	09:25	
Försockring Beta:		63		20		
Försockring Alfa:		73		20		
Utmäskning:		78		10	> 11:35	

LAKNING:	Stopp:	Tid,min:	L / min:
Start:			#####
Volym:	310 L	X	OG: 74 Ö = 22940 ÖL
Ny vol :	L	X	Ny OG: Ö = V.grad: 94%
(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 306 L	OG efter kok:	75 Ö
EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT: L			
Kylning start kl:		Kylning stopp kl:	
Slutvolym:	306 L	Slut OG:	75 Ö
JÄSNING:	TID:	TEMP:	KÄRL:
Primär:	4v	20	CK
Sekundär:	-		
Lagring:	2v	10	KEG
Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132):			
	%	7,9	%