

OBS Alla grå celler innehåller formler!

## RECEPT

MED FORMLER

BRYGGD NR: #76

BRYGGDATUM:	2009-08-10	Planerad	Faktisk
ÖLETS NAMN:	Orange Ale N Mk7	OG:	65
ÖLTYP:	Belgisk pale ale	OG:	66
Planerad	samsatt med apelsinskal	MG:	
Volym:	310 L	Faktisk	FG:
Volym:	310 L	Volym:	325 L
Alk vol. %		Alk vol. %	7,1
BU:	36	Förjäsningsgrad:	82%

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

Extraktgivare (malt m.m.)		Mängd:	grader ÖL:	% (av total vikt)
Sort:	Mängd:			
Pilsner	70,000		300 21000	85,4%
Münchener	10		260 0	0,0%
Aromatic	12,000		260 3120	14,6%
			0	0,0%
			0	0,0%
			0	0,0%
Risskal	4%	3,28	0	0,0%
			0	0,0%
Total mängd (kg):	82,000 Kg	Total grader ÖL:	24120	
Mäskvatten=	246	3 L/kg Malt		
Teoretisk verkningsgrad		85%	20502	ÖL
Teoretisk OG:	66 Ö	Teoretisk vol.:	315 L	

HUMLE m.m.:		Sort:	KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Magnum	Pallisade	13:10	9,3	p	0,430	140	60	12	
Protaflock	15 min riktiga	1ml/ 10l	15 riktiga		0	0	15		
Nelson Souvin	Kokstopp	11,5			0,812	270	30	14	
Perle	Kokstopp	6,1			0,328	110	30	3	
Nelsson Souvin	VPn	11,5			0,580	190	15	5	
Nugget	VPn	11,4			0,000	0	15	2,5	
STOPP		Totalt g/l:	2,149	Totalt BU:	36,5				
Bitterhumle % Vikt:	20%	% BU:	33%						
Smakhumle % Vikt:	38%	% BU:	38%						
Aromhumle % Vikt:	27%	% BU:	14%						

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

## BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl):	08:40	Jästillsats (kl):	=	:h, min
--------------	-------	-------------------	---	---------

RAST:	TEMP:	Start	Stopp	Tid,min:	Tid kl:
Syra:					
Protein:		50		-	08:40
Försockring Beta:		63		20	
Försockring Alfa:		73		20	
Utmäskning:		78		10	>10:30

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

Volym:	325 L	X	OG:	72 Ö	=	23400 ÖL
--------	-------	---	-----	------	---	----------

Ny vol :	L	X	Ny OG:	Ö	V.grad:	97%
----------	---	---	--------	---	---------	-----

(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:	13:10	Kokstopp kl:	
Volym efter kok:	L 355 L	OG efter kok:	66 Ö
EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT:	L		
Kylning start kl:		Kylning stopp kl:	
Slutvolym:	355 L	Slut OG:	66 Ö
Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132):	%	7,1	%