

OBS Alla grå celler innehåller formler!

RECEPT

MED FORMLER

BRYGGD NR: #85

BRYGGDATUM:	2009-09-30	Planerad	Faktisk
ÖLETS NAMN:	Orange Ale Mk8	OG:	65
	Safron Ale	OG:	70
ÖLTYP:	Belgisk pale ale	MG:	
	samsatt med apelsinskal	FG:	16
Planerad		Faktisk	
Volym:	310 L	Volym:	310 L
BU:	36	Förjäsningsgrad:	77%

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

Extraktgivare (malt m.m.)				grader ÖL:	% (av total vikt)	
Sort:	Mängd:					
Pilsner	60,000			300	18000	73,2%
Münchener	10,000			260	2600	12,2%
Aromatic/Caraamber	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%
					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	Tettnager	4,1	p	0,976	300	60	12		
	Tettnager	4,1	p	1,789	550	30	11		
Protaflock	15 min riktiga	1ml/ 10l	15 riktiga		0	15			
Nelson	Kokstopp	11,5	p	0,232	72	30	4		
Perle	Kokstopp	6,1	p	0,328	100	30	3		
				#####	#####				
Nelsson	VPn	11,5	p	0,580	180	15	5		
Nugget	VPn	11,4		0,000	0	15	2,5		
STOPP				Totalt g/l:	#####	Totalt BU:	37,5		

Bitterhumle % Vikt:	#DIVISION/0!	% BU:	32%
Smakhumle % Vikt:	#DIVISION/0!	% BU:	11%
Aromhumle % Vikt:	#DIVISION/0!	% BU:	13%

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

BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl):	10:00	17:30	Jästillsats (kl):	=	:h, min
RAST:	TEMP:	Start	Stopp	Tid,min:	Tid kl:
Syra:					
Protein:		50		-	10:00>
Försockring Beta:		63		20	
Försockring Alfa:		73		20	
Utmäskning:		78		10	11:30>11:40

LAKNING:	Stopp:	Tid,min:	L / min:
Start:			#####
Volym:	310 L	X	OG:
			70 Ö
			=
			21700 ÖL
Ny vol :	L	X	Ny OG:
			Ö
			V.grad:
			91%
(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 310 L	OG efter kok:	70 Ö
EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT:		L	
Kylning start kl:		Kylning stopp kl:	
Slutvolym:	310 L	Slut OG:	70 Ö
Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132):		%	7,1 %