

OBS Alla grå celler innehåller formler!

RECEPT

MED FORMLER

BRYGD NR: #99

BRYGGDATUM:	2009-11-26	Planerad	Faktisk
ÖLETS NAMN:	Orange Ale MK9	OG:	65
ÖLTYP:	Belgisk pale ale	MG:	
	samsatt med apelsinskal	Faktisk	FG:
Planerad		Volym:	175 L
Volym:	170 L	Alk vol.%	6,5
BU:	36	Förjäsningsgrad:	75%

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

Extraktgivare (malt m.m.)		grader ÖL:	% (av total vikt)
Sort:	Mängd:		
Pilsner	34,000	300 10200	75,6% 74
Münchener	5,000	260 1300	11,1% 12
Bisquit	6,000	260 1560	13,3% 14
		0	0,0%
		0	0,0%
		0	0,0%
Risskal	4%	1,8	0,0%
		0	0,0%
		0	0,0%
Total mängd (kg):	45,000 Kg	Total grader ÖL:	13060
Mäskvatten=	112,5	2,5 L/kg Malt	
	Teoretisk verkningsgrad	85%	11101 ÖL
	Teoretisk OG:	65 Ö	Teoretisk vol.: 171 L

HUMLE m.m.:		KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:	
Sort:	Magnum	First Gold	7,3	250	p	1,416	248	60	31
						0			
Protaflock		1ml/ 10l	15 riktiga			0		15	
Nelson Souvin		Riwaka	5,1	140	p	0,784	137	15	3
Perle			7,3	60	p	0,365	64	15	2
Nelsson Souvin		Riwaka	5,1	100	p	0,588	103	1	0,15
Nugget		Perle	7,3	100	p	0,548	96	1	0,2
STOPP						Totalt g/l:	3,701	Totalt BU:	36,35
		Bitterhumle % Vikt:	38%			% BU:	85%		
		Smakhumle % Vikt:	21%			% BU:	8%		
		Aromhumle % Vikt:	16%			% BU:	0%		

JÄST:			
Sort:	Belgian Abbey	Form:	Förkultur
		Mängd:	3,5 L

BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl):	09:55	Jästillsats (kl):	16:10	=	06:15 :h, min
RAST:	TEMP:	Start	Stopp	Tid,min:	Tid kl:
Syra:					
Protein:		50		-	09:55
Försockring Beta:		63		20	
Försockring Alfa:		73		20	
Utmäskning:		78		10	

LAKNING:	Stopp:	Tid,min:	L / min:
Start:			#####
Volym:	175 L	X	OG:
			65 Ö
			=
			11375 ÖL
Ny vol :	L	X	Ny OG:
			Ö
			V.grad:
			87%
(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 175 L	OG efter kok:	65 Ö
EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT:	L		
Kylning start kl:		Kylning stopp kl:	
Slutvolym:	175 L	Slut OG:	65 Ö
Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132):	%	6,5	%