

OBS Alla grå celler innehåller formler!

## RECEPT

MED FORMLER

BRYGGD NR:

#72

BRYGGDATUM: 2009-06-01

ÖLETS NAMN: Pauline Hoppy Whiteale

Planerad

OG: 56

Faktisk

OG: 58

ÖLTYP: Veteale Humle

MG:

Planerad

Faktisk

FG: 15

Volym: 310 L

Volym: 325 L

5,7 %

BU: 20 20 40

Förjäsningsgrad: 74%

Vattenbehandling:

Typ: g/L: Vol g totalt:

Färg: 0 EBC

Extraktgivare (malt m.m.)

Sort:	Mängd:	grader ÖL:	% (av total vikt)
Pilsner	44,000	300 13200	65,7%
Vete	17,000	320 5440	25,4%
Puffat vete	6,000	300 1800	9,0%
		0	0,0%
		0	0,0%
		0	0,0%
Risskal	6%	4,02	0,0%
		0	0,0%

Total mängd (kg): 67,000 Kg Total grader ÖL: 20440

Mäskvatten= 201 3 L/kg Malt

Teoretisk verkningsgrad 85% 17374 ÖL

Teoretisk OG: 56 Ö

Teoretisk vol.: 310 L

HUMLE m.m.:

Sort:	KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Pallisade		9,3	p	0,287	93	60	8
Protaflock		15 i riktiga			0	15	
Hallertauer Hersbrucker		2,4		0,556	181	30	2
Cascade		7,5		0,533	173	30	6
				0			
Hallertauer Hersbrücker		2,4		0,556	181	15	1
Cascade		7,5		0,533	173	15	3

STOPP Totalt g/l: 2,465 Totalt BU: 20

Torrhumlad Herbrücker 150gram &amp; Cascade 75 gram 27-aug 801

Bitterhumle % Vikt:	12%	% BU:	40%
Smakhumle % Vikt:	23%	% BU:	10%
Aromhumle % Vikt:	23%	% BU:	5%

JÄST:

Sort: Weihenstphan Form: Förcultur Mängd: 2 x 4 L

## BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl): 11:40 Jästillsats (kl): = :h, min

RAST: TEMP: Start Stopp Tid,min: Tid kl:

Syra: 42 30 11:40--

Protein: 50 -

Försockring Beta: 67 60

Försockring Alfa:

Utmäskning: 78 10 14:10-14:20

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

Start: #####

Volym: 325 L X OG: 58 Ö = 18850 ÖL

Ny vol : L X Ny OG: Ö V.grad: 92%

(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 325 L	OG efter kok:	58 Ö
EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT:	L		
Kylning start kl:		Kylning stopp kl:	
Slutvolym:	325 L	Slut OG:	58 Ö
Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132):	%	5,7	%