

OBS Alla grå celler innehåller formler!

RECEPT

MED FORMLER

BRYGD NR: #78

BRYGGDATUM:	2008-08-19	Planerad	Faktisk
ÖLETS NAMN:	RIWAKA IPA	OG:	62
ÖLTYP:	NZ IPA	MG:	
Planerad		Faktisk	
Volym:	170 L	Volym:	170 L
BU:	56	Förjäsningsgrad:	81%

Vattenbehandling:				Färg:	0 EBC
Typ:	g/L:	Vol	g totalt:		
Kalciumsulfat	0,40		68		
NaCl	0,10		17		
Magnesiumsulfat	0,10		17		

Extraktgivare (malt m.m.)						
Sort:	Mängd:		grader ÖL:			% (av total vikt)
Paleale	36,000		300	10800		86,1%
Münchener	2,500		300	750		6,0%
Ljus karamell	2,500		260	650		6,0%
Mörkkaramell	0,800		260	208		1,9%
				0		0,0%
Risskal		2%	0,836	0		0,0%
				0		0,0%
Total mängd (kg):	41,800 Kg	Total grader ÖL:	12408			
Mäskvatten=	125,4 L/Kg malt	3,0				
	Teoretisk verkningsgrad	85%	10547	ÖL		
	Teoretisk OG:	62 Ö	Teoretisk vol.:	170 L		

HUMLE m.m.:							
Sort:	KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Riwaka		5,1	Kokstart	2,876	490	60	44
				0			
Protaflock		1ml/ 10 l	15 riktiga		0	15	
Riwaka		5,1	Kokstopp	2,876	490	15	11
Riwaka		5,1	Virrpanna	3,922	670	1	1
STOPP		Totalt g/l:	9,673	Totalt BU:	56		
		original	7,13	1650			
	Bitterhumle % Vikt:	30%	% BU:	79%			
	Smakhumle % Vikt:	30%	% BU:	20%			
	Aromhumle % Vikt:	41%	% BU:	2%			

JÄST:	
Sort:	American ale 1
Form:	Förkultur
Mängd:	4,5 L

BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl):	09:30	Jästtillsats (kl):	=	:h, min
RAST:	TEMP:	Start	Stopp	Tid,min:
Syra:				Tid kl:
Protein:	50	-		09:30
Försockring Beta:	63	20		
Försockring Alfa:	73	20		
Utmäskning:	78	10		>11:00

LAKNING:	Stopp:	Tid,min:	L / min:
Start:			#####
Volym:	175 L	X	OG: 62 Ö = 10850 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:	62 Ö
EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT:		L	
Kylning start kl:		Kylning stopp kl:	
Slutvolym:	175 L	Slut OG:	62 Ö
Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132):	%	6,6	%