

**Datum:** 080801 **Monks #8**  
**Namn:** Ritzons Hallonporter  
**Öltyp:** Hallonporter  
**Bryggare:** Charles Cassino, Jessica Heidrich & Ingvar Ritzén

**Volym (l):** 150

<b>Maltsort</b>	<b>Mängd (g)</b>
Pale ale malt	25000
Mörk karamellmalt	5000
Ljuskaramellmalt	4000
Pale chocholademalt	1000
Chokladmalt	1000
Rostat korn	1000
Summa:	37000

**Teoretiskt OG:** 1060 Mål = 1046-52 OG =kg/( Extraktbidrag/utbytet)

**Vattenbehandling:** Mjölksyra i lakvattnet

**Mäskningsmetod:** Stegmäskning

**Rast** **Temp. (°C)** **Tid (min)** Prog 1  
**Inmäskning** 50 14:40

**Syrarast**

**Proteinrast**

**Försockringsrast beta**

**Försockringsrast alfa**

**Utmäskning**

**BU=((% \* g)\*(min/20))/vol**

<b>Humlegivor:</b>	<b>Alfasyra (%)</b>	<b>Mängd (g)</b>	<b>g/l</b>	<b>Tid (min)</b>	<b>BU</b>	<b>kl.</b>	<b>Sort</b>
<b>Bitterhumle</b>	9,3	50	0,3	60	9,3	19:10	Palisade
<b>Smakhumle:</b>	7,0	150	1,0	20	7,0	20:10	Cascade
	4,8	300	2,0	20	9,6	20:10	Spalter Select
<b>Torrhumle:</b>	7,0	150	1,0	0	0,0		Cascade
	g humle/L:	4,3	<b>Tot BU:</b>	26	Mål BU = 10-15		

I Virrpanna  
I Virrpanna  
I jäskärlet e

**Klarningmedel:** Protafloc

**OG:** 1062

**Utbyte (%):** 88%

**Jäststam:** BC1056 American Ale

**Upptappat:**

**FG:**

**vol%:** 140,2