

OBS Alla grå celler innehåller formler !		<b>RECEPT</b>		MED FORMLER	
BRYGGDATUM: 2009-12-13		Planerad		BRYGD NR: #101	
Namn: Russian Importer 1		OG: 125		Faktisk OG: 75 125	
ÖLTYP: Imperial porter		MG:			
Planerad Volym: 260 L		Faktisk Volym: 260 L		FG: Alk vol% 16,5	
BU: 70		Förjäsningsgrad: 100%			
Vattenbehandling:		Färg: 0		EBC	
Typ: g/L: Vol g totalt:		258			
Na Cl 0,10 26 OK		172			
		86		UTMÄSKVATTEN	
Extraktgivare (malt m.m.)		exl maltax			
Sort:	Mängd:	grader ÖL:		% (av total vikt)	
Maltax 10	28,00	28 300	300 8400	X maltax 21,5%	TOTAL 48
Pale ale	19,00	25	300 5700	32 14,6%	20
Crystal	25,00	22	260 6500	26 19,2%	10
Ljus Karamel	13,00	11	260 3380	13 10,0%	10
Münch	13,00	11	300 3900	13 10,0%	8
Pale Choklad	5,00	9	200 1000	10 3,8%	4
Choklad	15,00	5	200 3000	5,5 11,5%	
Farin	12,00	14 375	440 5280	9,2%	
Risskal 8 kg		8% 10,4	0	0,0%	
<b>Total mängd (kg):</b>	<b>130,00 Kg</b>	<b>Total grader ÖL:</b>	<b>37160</b>	<b>100,0%</b>	<b>100</b>
Mäskvatten=	260	2 L/kg malt			
	Teoretisk verkningsgrad	85%	31586	ÖL	45,4%
	260,00				
	Teoretisk OG:	121	Ö	Teoretisk vol.:	253 L
<b>HUMLE m.m.:</b>					
Sort:	KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):
Argentinsk Cascade		7,3	p	2,877	748
					60
					63
Protaflock		1ml/ 10 l 15 riktiga		0	
Fuggle		5,3	p	1,006	262
Hallertauer Mittelfrü		4,1	p	0,976	254
				0	
Fuggle		5,3	p	0,943	245
Hallertauer Mittelfrü		4,1	p	0,976	254
				1	0,25
				1	0,20
<b>STOPP</b>		<b>Totalt g/l:</b>		<b>6,778</b>	<b>Totalt BU: 70,45</b>
					1762
	Bitterhumle % Vikt:	42%		% BU:	89%
	Smakhumle % Vikt:	15%		% BU:	6%
	Aromhumle % Vikt:	14%		% BU:	0%
<b>JÄST:</b>					
Sort:	Scottish ale & Trappist HG 3787...	Form:	Förkultur	Mängd:	3 x 3,5 L
<b>BRYGGPROTOKOLL</b>					
Inmäsk (kl):	13:30	Jästtillsats (kl):	=	:	h, min
RAST:	TEMP:	Start	Stopp	Tid, min:	Tid kl:
Syra:		50		-	
Protein:					
Försockring Beta:					
Försockring Alfa:		68		60	
Utmäskning:		78		10	
LAKNING:	Stopp:	Tid, min:	L / min:		
Start:			#####		
Volym:	260 L	X	OG: 75 Ö	=	19500 ÖL
Ny vol :	L	X	Ny OG: Ö	V.grad:	52%

(ev. utspädning av vörten för att kompensera bortkokad vört)

		=	0	ÖL	V.g 2	0%
<b>UPPVÄRMNING TILL KOK:</b>						
Start kl:		Från temp:		grader		
Kokstart kl:		Kokstopp kl:				
Volym efter kok:	L	156 L	OG efter kok:	125 Ö		
<b>EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT:</b>						
		L				
Kylning start kl:		Kylning stopp kl:				
Slutvolym:		156 L	Slut OG:	125 Ö		
<b>Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132):</b>						
		%	16,5	%		