

OBS Alla grå celler innehåller formler !

RECEPT

MED FORMLER

BRYGD NR:

#92

BRYGGDATUM: 2009-10-31

Porter Russian Importer 1

Planerad

OG: 125

Faktisk

OG: 120

ÖLTYP: Imperial porter

MG:

Planerad

Faktisk

FG: 40

Volym: 260 L

Volym: 260 L

Alk vol% 10,6

BU: 70

Förjäsningsgrad:

67%

Vattenbehandling:

Typ: g/L: Vol g totalt:

Färg: 0 EBC

Na Cl 0,10 26 OK

Extraktgivare (malt m.m.)

exl maltax

Sort:	Mängd:		grader ÖL:		% (av total vikt)	
Maltax 10	22,00	22	380	505	11110	19,3%
Pale ale	25,00	25		300	7500	21,9%
Crystal	21,00	21		260	5460	18,4%
Ljus Karamel	11,00	11		260	2860	9,6%
Münch	11,00	11		300	3300	9,6%
Pale Choklad	8,00	8		200	1600	7,0%
Choklad	4,00	5		200	800	3,5%
Farin	12,00	12	375	500	6000	5,3%
Risskal 8 kg		6%	6,84		0	0,0%
Total mängd (kg):	114,00 Kg		Total grader ÖL:	38630		94,7%
Mäskvatten=	228	2	L/kg malt			100
Teoretisk verkningsgrad			85%	32836	ÖL	
	228,00					
Teoretisk OG:	126	Ö		Teoretisk vol.:	263 L	

HUMLE m.m.:

Sort:	KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Tettnanger		4,1	p	5,122	1332	60	63
Hallertauer Mittelfrü		4,1	p		0		
Protaflock		1ml/ 10l 15 riktiga			0		
Fuggle		5,3	p	1,006	262	15	4
Hallertauer Mittelfrü		4,1	p	0,976	254	15	3
					0		
Fuggle		5,3	p	0,755	196	1	0,2
Hallertauer Mittelfrü		4,1	p	0,976	254	1	0,2
STOPP			Totalt g/l:	8,834	Totalt BU:	70,4	
					2297		

Bitterhumle % Vikt:	58%
Smakhumle % Vikt:	11%
Aromhumle % Vikt:	9%

% BU:	89%
% BU:	6%
% BU:	0%

JÄST:

Sort: Scottish ale Form: Förcultur Mängd: 2 x 4,5 L

BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl): Jästillsats (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: 72 Ö = 18720 ÖL

Ny vol: L X Ny OG: Ö V.grad: 48%

(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	156 L	OG efter kok:	120 Ö
EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT:		L		
Kylning start kl:		Kylning stopp kl:		
Slutvolym:		156 L	Slut OG:	120 Ö
JÄSNING:		TID:	TEMP:	KÄRL:
Primär:		2 mån	18	CK
Sekundär:		-		
Lagring:		1 mån	16	EKFAT
TAPPING:				
Datum:		Kröjsning:		
Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132):		%	10,6	%