

OBS Alla grå celler innehåller formler !

RECEPT

MED FORMLER

BRYGD NR: #36

BRYGGDATUM: 2009-01-13

ÖLETS NAMN: SVEA IPA Mk2	Planerad OG: 62	Faktisk OG: 63
---------------------------------	------------------------	-----------------------

ÖLTYP: IPA	MG:
-------------------	------------

Planerad Volym: 300 L	Faktisk Volym: 310 L	FG: 18
------------------------------	-----------------------------	---------------

BU: 56	Förjäsningsgrad: 71%
---------------	-----------------------------

Vattenbehandling:

Typ:	g/L:	Vol	g totalt:	Färg:	0 EBC
-------------	-------------	------------	------------------	--------------	--------------

Kalciumsulfat	0,40
NaCl	0,10
Magnesiumsulfat	0,10

Extraktgivare (malt m.m.)

Sort:	Mängd:	grader ÖL:	% (av total vikt)
		0	0,0%
Paleale	66,000	300 19800	82,9%
Münchener	7,000	300 2100	8,8%
Ljus karamell	5,000	260 1300	6,3%
Mörkkaramell	1,600	260 416	2,0%
		0	0,0%
Risskal		0	0,0%
		0	0,0%

Total mängd (kg): 79,600 Kg	Total grader ÖL: 23616
------------------------------------	-------------------------------

Mäskvatten= 199

Teoretisk verkningsgrad	80%	18893 ÖL
--------------------------------	-----	----------

Teoretisk OG: 63 Ö	Teoretisk vol.: 305 L
---------------------------	------------------------------

HUMLE m.m.:

Sort:	KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Magnum		15,0	Kokstart	0,800	248	60	36
					0		
Protaflock		1ml/ 10 l	15 riktiga		0	15	
Amarillo		9,2	Kokstopp	1,159	359	15	8
Cascade		7,0	Kokstopp	1,905	590	15	10
					0		
Amarillo		9,2	Virrpanna	2,174	674	1	1
Nelson Souvin		12,6	Virrpanna	1,111	344	1	0,7

STOPP	Totalt g/l: 7,149	Totalt BU: 55,7
--------------	--------------------------	------------------------

TORRHUMLING MED CASCADE 400 gram

Bitterhumle % Vikt:	11%	% BU:	65%
Smakhumle % Vikt:	16%	% BU:	14%
Aromhumle % Vikt:	30%	% BU:	2%

JÄST:		Sort: American ale 2		Form: Förkultur		Mängd: 2x4,5 L	
BRYGGPROTOKOLL							
Inmäsk (kl):		Jästtillsats (kl):		=		:h, min	
RAST:	TEMP:	Start	Stopp	Tid,min:	Tid kl:		
Syra:		52		10			
Protein:							
Försockring Beta:		63		20			
Försockring Alfa:		73		20			
Utmäskning:		76		10			
LAKNING:		Stopp:		Tid,min:		L / min:	
Start:	15:50	19:20			#####		
Volym:	310 L	X	OG:	63 Ö	=	19530 ÖL	
Ny vol :	L	X	Ny OG:	Ö	V.grad:	83%	
(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:	315 L	OG efter kok:	62 Ö				
EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT: L							
Kylning start kl:		Kylning stopp kl:					
Slutvolym:	315 L	Slut OG:	62 Ö				
Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132): 5,9 %							