

RECEPT

BRYGD NR: #46

BRYGGDATUM: 2009-02-19

ÖLETS NAMN: SVEA IPA Mk3	Planerad OG: 62	Faktisk OG: 66
---------------------------------	------------------------	-----------------------

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

Planerad Volym: 300 L	Faktisk Volym: 320 L	FG: 16 6,6
------------------------------	-----------------------------	----------------------

BU: 56	Förjäsningsgrad: 76%
---------------	-----------------------------

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

Extraktgivare (malt m.m.)				grader ÖL:		% (av total vikt)	
Sort:	Mängd:						
					0	0,0%	
Paleale	66,000			300	19800	82,9%	83
Münchener	7,000			300	2100	8,8%	8,6
Ljus karamell	5,000			260	1300	6,3%	6
Mörkkaramell	1,600			260	416	2,0%	2
					0	0,0%	
Risskal		4%	3,184		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	256	60	36
				0			
Protaflock		1ml/ 10 l	15 riktiga	0		15	
Amarillo		9,2	Kokstopp	1,159	371	15	8
Cascade		7,0	Kokstopp	1,905	610	15	10
Amarillo		8,6	VP	1,395	447	1	0,6
Amarillo		9,2	Virrpanna	0,870	278	1	0,4
Nelson Souvin		12,6	Virrpanna	1,111	356	1	0,7

STOPP	Totalt g/l: 7,240	Totalt BU: 55,7
--------------	--------------------------	------------------------

TORRHUMLING MED CASCADE 65 gram		När?	01-apr
Bitterhumle % Vikt:	11%	% BU:	65%
Smakhumle % Vikt:	16%	% BU:	14%
Aromhumle % Vikt:	12%	% BU:	1%

JÄST:	Sort: American ale 2	Form: Förkultur	Mängd: 2x4,5 L
--------------	-----------------------------	------------------------	-----------------------

BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl):	12:40	Jästillsats (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:					#####		
Volym:	320	L	X	OG:	66 Ö	=	21120 ÖL
Ny vol :	L	X	Ny OG:	Ö	V.grad:	89%	
(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:	320	L	OG efter kok:	66	Ö		
EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT: L							
Kylning start kl:		Kylning stopp kl:					
Slutvolym:	320	L	Slut OG:	66	Ö		
JÄSNING:	TID:	TEMP:	KÄRL:				
Primär:	1v	18	CK				
Sekundär:	3v	18	CK				
Lagring:	1v	10	Keg				
Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132):							
				6,6		%	