

RECEPT

BRYGD NR: #103

BRYGGDATUM: 2009-12-17

ÖLETS NAMN: SVEA IPA Mk10

Planerad
OG: 62

Faktisk
OG: 62

ÖLTYP: Amerikansk IPA

MG:

Planerad
Volym: 310 L

Faktisk
Volym: 335 L

FG: 16
6,1

BU: 55

Förjäsningsgrad: 74%

Vattenbehandling:

Typ:	g/L:	Vol	g totalt:
Kalciumsulfat	0,40		134
NaCl	0,10		33,5
Magnesiumsulfat	0,10		33,5

Färg: 0 EBC

Extraktgivare (malt m.m.)

Sort:	Mängd:	grader ÖL:	% (av total vikt)
		0	0,0%
Paleale	62,000	300	18600
Münchener	7,000	300	2100
Ljus karamell	5,000	260	1300
Mörkkaramell	1,500	260	390
		0	0,0%
Risskal		6%	4,53
		0	0,0%
		0	0,0%

Total mängd (kg): 75,500 Kg Total grader ÖL: 22390

Mäskvatten= 227 3,0 L/Kg
Teoretisk verkningsgrad 85% 19032 ÖL

Teoretisk OG: 61 Ö

Teoretisk vol.: 307 L

HUMLE m.m.:

Sort:	KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Magnum	Argentina Cascade	7,3	Kokstart	570	1,689	566	60 37
Protaflock	1ml/ 10 l	15 riktiga					15
Amarillo	8,6	Kokstopp	520	1,550	519	15	10
Cascade	7,0	Kokstopp	510	1,524	510	15	8
				0			
Amarillo	8,6	VP	390	1,163	390	1	0,5
Nelson Souvin	11,1	VP	400	0,541	181	1	0,3

STOPP Totalt g/l: 6,467 Totalt BU: 55,8

TORRHUMLING Cascade & Amarillo

2x70 grar När? V3

Bitterhumle % Vikt:	26%	% BU:	66%
Smakhumle % Vikt:	24%	% BU:	18%
Aromhumle % Vikt:	18%	% BU:	1%

JÄST:

Sort: American ale 2 Form: Slurry från #94 Mängd: 2 x 3 L

BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl): 09:55 Jästillsats (kl): = :h, min

RAST: TEMP: Start Stopp Tid,min: Tid kl:

Syra:

Protein:	50	10	9:55 > 10:20
Försockring Beta:	63	20	10:20 > 10:40
Försockring Alfa:	73	20	10:55 > 11:15
Utmäskning:	78	10	

LAKNING:

Start: Stopp: Tid,min: L / min: #####

Volym: 310 L X OG: 67 Ö = 20770 ÖL

Ny vol : 335 L X Ny OG: 62 Ö V.grad: 93%

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

= 20770 ÖL V.g 2 93%

UPPVÄRMNING TILL KOK:			
Start kl:		Från temp:	grader
Kokstart kl:		Kokstopp kl:	
Volym efter kok:	L	335 L	OG efter kok:
			62 Ö
EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT:			
		L	
Kylning start kl:		Kylning stopp kl:	
Slutvolym:		335 L	Slut OG:
			62 Ö
Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132):		%	6,1 %