

OBS Alla grå celler innehåller formler!

RECEPT

MED FORMLER

BRYGD NR: #58

BRYGGDATUM:	2009-04-16	Planerad	Faktisk		
ÖLETS NAMN:	SVEA IPA Mk5	OG:	62	OG:	70
ÖLTYP:	Amerikansk IPA	MG:			
Planerad		Faktisk		FG:	16
Volym:	300 L	Volym:	310 L		7,1
BU:	55	Förjäsningsgrad:	77%		

Vattenbehandling:				Färg:	0 EBC
Typ:	g/L:	Vol	g totalt:		
Kalciumsulfat	0,40		124		
NaCl	0,10		31		
Magnesiumsulfat	0,10		31		

Extraktgivare (malt m.m.)						
Sort:	Mängd:		grader ÖL:		% (av total vikt)	
Paleale	66,000		0	0,0%	83	
Münchener	7,000		300 19800	82,9%	8,6	
Ljus karamell	5,000		300 2100	8,8%	6	
Mörkkaramell	1,600		260 1300	6,3%	2	
			260 416	2,0%		
			0	0,0%		
Risskal		4%	3,184	0	0,0%	
			0	0,0%		
			0	0,0%		
Total mängd (kg):	79,600 Kg	Total grader ÖL:	23616			
Mäskvatten=	238,8 L/kg	3,0				
	Teoretisk verkningsgrad		85%	20074	ÖL	
	Teoretisk OG:		67 Ö	Teoretisk vol.:		324 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	0		
Protaflock		1ml/ 10 l	15 riktiga	0	0	15	
Amarillo		8,6	Kokstopp	1,240	384	15	8
Cascade		7,0	Kokstopp	1,619	502	15	8,5
				0	0		
Amarillo		8,6	VP	1,163	360	1	0,5
Nelson Souvin		12,6	VP	1,111	344	1	0,7
STOPP			Totalt g/l:	5,933	Totalt BU:	53,7	
TORRHUMLING MED CASCADE	65 gram	När?	TOT:	1839			
	Bitterhumle % Vikt:	13%	% BU:	67%			
	Smakhumle % Vikt:	21%	% BU:	15%			
	Aromhumle % Vikt:	20%	% BU:	1%			

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

BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl):	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:	310 L	X	OG:	74 Ö	=	22940 ÖL
Ny vol :	L	X	Ny OG:	Ö	V.grad:	97%
(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 328 L	OG efter kok:	70 Ö
EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT: L			
Kylning start kl:		Kylning stopp kl:	
Slutvolym:	328 L	Slut OG:	70 Ö
Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132):		%	7,1 %