

OBS Alla grå celler innehåller formler !		RECEPT		MED FORMLER	
BRYGGDATUM: 2009-06-16		Planerad		BRYGD NR: #71	
ÖLETS NAMN: SVEA IPA Mk6		OG: 62		Faktisk OG: 62	
ÖLTYP: Amerikansk IPA				MG:	
Planerad		Faktisk		FG: 14	
Volym: 310 L		Volym: 320 L		6,3	
BU: 55		Förjäsningsgrad:		77%	
Vattenbehandling:				Färg: 0 EBC	
Typ: g/L: Vol g totalt:					
Kalciumsulfat 0,40 128					
NaCl 0,10 32					
Magnesiumsulfat 0,10 32					
Extraktgivare (malt m.m.)					
Sort: Mängd: grader ÖL: % (av total vikt)					
Paleale 63,000 300 18900 82,9% 83					
Münchener 11,500 300 3450 15,1% 8,6					
Ljus karamell 5 0 0,0% 6					
Mörkkaramell 1,500 260 390 2,0% 2					
Risskal 4% 3,0 0 0,0%					
Total mängd (kg): 76,000 Kg Total grader ÖL: 22740					
Mäskvatten= 228 L/kg 3,0					
Teoretisk verkningsgrad 85% 19329 ÖL					
Teoretisk OG: 62 Ö				Teoretisk vol.: 312 L	
HUMLE m.m.:					
Sort: KL: % alfasyra: p/k: g/l: g (tot.): Koktid: BU:					
Magnum 14:25 15,0 Kokstart 0,267 85 60 12					
Magnum 14:25 12 Kokstart 0,639 204 60 23					
Protaflock 1ml/ 10 l 15 riktiga 0 15					
Amarillo 8,6 Kokstopp 1,240 397 15 8					
Cascade 7,0 Kokstopp 1,848 591 15 9,7					
Amarillo 8,6 VP 1,163 372 1 0,5					
Nelson Souvin 12,6 VP 1,111 356 1 0,7					
STOPP Totalt g/l: 6,267 Totalt BU: 53,9					
TORRHUMLING MED CASCADE 65 gram När? 31-jul TOT: 2006					
Bitterhumle % Vikt: 4% % BU: 22%					
Smakhumle % Vikt: 20% % BU: 15%					
Aromhumle % Vikt: 19% % BU: 1%					
JÄST:					
Sort: American ale 1056 Form: Förukultur Mängd: 2x4,5 L					
BRYGGPROTOKOLL					
Inmäsk (kl): 09:20		Jästillsats (kl): 17:50		= 08:30 :h, min	
RAST: TEMP: Start Stopp Tid,min: Tid kl:					
Syra: 50 10					
Protein:					
Försockring Beta: 63 20					
Försockring Alfa: 73 20					
Utmäskning: 76 10					
LAKNING: Stopp: Tid,min: L / min:					
Start: 14:10 #####					
Volym: 310 L X OG: 66 Ö = 20460 ÖL					
Ny vol: 330 L X Ny OG: 62 Ö V.grad: 90%					
(ev. utspädning av vörten för att kompensera bortkokad vört)					
				= 20460 ÖL V.g 2 90%	
UPPVÄRMNING TILL KOK: Start kl: Från temp: grader					

Kokstart kl:		Kokstopp kl:	
Volym efter kok:	L 310 L	OG efter kok:	66 Ö
EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT:		L	
Kylning start kl:		Kylning stopp kl:	
Slutvolym:	310 L	Slut OG:	66 Ö
Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132):	%	6,3	%