

RECEPT

| | | | |
|--|--------------------------------|--------------------------|------------------------------------|
| BRYGGDATUM: 2009-08-05 | | BRYGD NR: #75 | |
| ÖLETS NAMN: SVEA IPA Mk7 | Planerad OG: 62 | Faktisk OG: 64 | |
| ÖLTYP: Amerikansk IPA | | MG: | |
| Planerad Volym: 300 L | Faktisk Volym: 310 L | FG: | 14 6,6 |
| BU: 55 | Förjäsningsgrad: | | 78% |
| Vattenbehandling: | | Färg: | 0 EBC |
| Typ: | g/L: | Vol | g totalt: |
| Kalciumsulfat | 0,40 | | 124 INTE |
| NaCl | 0,10 | | 31 INTE |
| Magnesiumsulfat | 0,10 | | 31 INTE |
| Extraktgivare (malt m.m.) | | | |
| Sort: | Mängd: | grader ÖL: | % (av total vikt) |
| Paleale | 62,000 | 300 18600 | 82,7% 83 |
| Münchener | 11,500 | 300 3450 | 15,3% 8,6 |
| Ljus karamell | | 260 0 | 0,0% 6 |
| Mörkkaramell | 1,500 | 260 390 | 2,0% 2 |
| Risskal | | 4% 3 0 | 0,0% |
| | | 0 | 0,0% |
| | | 0 | 0,0% |
| Total mängd (kg): | 75,000 Kg | Total grader ÖL: | 22440 |
| Mäskvatten= | 225 L/kg | 3,0 | |
| | Teoretisk verkningsgrad | 85% | 19074 ÖL |
| Teoretisk OG: | 64 Ö | Teoretisk vol.: | 308 L |
| HUMLE m.m.: | | | |
| Sort: | KL: | % alfasyra: | p/k: |
| Magnum | First Gold | 7,3 | Kokstart |
| | | | |
| Protaflock | 1ml/ 10 l | 15 riktiga | |
| Amarillo | 8,6 | Kokstopp | |
| Cascade | 7,5 | Kokstopp | |
| | | | |
| Amarillo | 8,6 | VP | |
| Nelson Souvin | 11,5 | VP | |
| STOPP | | Totalt g/l: | Totalt BU: |
| TORRHUMLING MED CASCADE | 65 gram | När? | TOT: 2131 |
| | Bitterhumle % Vikt: | 24% | % BU: 66% |
| | Smakhumle % Vikt: | 18% | % BU: 15% |
| | Aromhumle % Vikt: | 17% | % BU: 1% |
| JÄST: | | | |
| Sort: | American Ale 1 | Form: | Förkultur |
| | | Mängd: | 2x4,5 L |
| BRYGGPROTOKOLL | | | |
| Inmäsk (kl): | 12:40 | Jästillsats (kl): | = :h, min |
| RAST: | TEMP: | Start | Stopp |
| Syra: | | Tid,min: | Tid kl: |
| Protein: | | 50 | 12:40 |
| Försockring Beta: | | 63 | 20 |
| Försockring Alfa: | | 73 | 20 |
| Utmäskning: | | 76 | 10 |
| LAKNING: | Stopp: | Tid,min: | L / min: |
| Start: | | | ##### |
| Volym: | 310 L | X | OG: 63 Ö = 19530 ÖL |
| Ny vol : | L | X | Ny OG: Ö V.grad: 87% |
| (ev. utspädning av vörten för att kompensera bortkokad vört) | | | |
| | | = | 0 ÖL V.g 2 0% |
| UPPVÄRMNING TILL KOK: | | Från temp: | grader |
| Start kl: | | | |

| | | | |
|--------------------------------------|---------|-------------------|-------|
| Kokstart kl: | | Kokstopp kl: | |
| Volym efter kok: | L 305 L | OG efter kok: | 64 Ö |
| EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT: | | L | |
| Kylning start kl: | | Kylning stopp kl: | |
| Slutvolym: | 305 L | Slut OG: | 64 Ö |
| Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132): | | % | 6,6 % |