

RECEPT

BRYGGDATUM: 2009-09-23		BRYGD NR: #83	
ÖLETS NAMN: SVEA IPA Mk8	Planerad	Faktisk	
AKA LG IPA	OG: 62	OG: 68	
ÖLTYP: Amerikansk IPA		MG:	
Planerad	Faktisk	FG: 18	
Volym: 300 L	Volym: 310 L		6,6
BU: 55	Förjäsningsgrad:	74%	
Vattenbehandling:			
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	63,000	300 18900	82,4% 83
Münchener	7,000	300 2100	9,2% 8,6
Ljus karamell	5,000	260 1300	6,5% 6
Mörkkaramell	1,500	260 390	2,0% 2
		0	0,0%
Risskal		0	0,0%
		0	0,0%
		0	0,0%
Total mängd (kg):	76,500 Kg	Total grader ÖL:	22690
Mäskvatten=	230 L/kg	3,0	
	Teoretisk verkningsgrad	85%	19287 ÖL
	Teoretisk OG: 64 Ö		Teoretisk vol.: 311 L
HUMLE m.m.:			
Sort:	KL:	% alfasyra:	p/k:
Northen Brewer		10,5 Kokstart	
			g/l: 1,206 g (tot.): 375 Koktid: 60 BU: 38
Protaflock	1ml/ 10l	15 riktiga	0 15
Amarillo	9,7	Kokstopp	1,237 385 15 9
Cascade	7,5	Kokstopp	1,244 385 15 7
			1
Amarillo	9,7	VP	1,031 320 1 0,5
Nelson Souvin	11,5	VP	1,043 380 1 0,6
STOPP		Totalt g/l:	5,762 Totalt BU: 55,1
TORRHUMLING MED CASCADE	65 gram	När?	TOT: 1845
	Bitterhumle % Vikt:	21%	% BU: 69%
	Smakhumle % Vikt:	21%	% BU: 16%
	Aromhumle % Vikt:	18%	% BU: 1%
JÄST:			
Sort:	American Ale 1 +2	Form:	Förkultur Mängd: 2x4,5 L
BRYGGPROTOKOLL			
Inmäsk (kl): 12:40	Jästillsats (kl):	=	:h, min
RAST:	TEMP:	Start	Stopp
Syra:			Tid,min:
Protein:	50		Tid kl: 08:40>
Försockring Beta:	63		20
Försockring Alfa:	73		20
Utmäskning:	76		10
LAKNING:	Stopp:	Tid,min:	L / min:
Start:	12:30		#####
Volym: 310 L	X	OG: 68 Ö	= 21080 ÖL
Ny vol : L	X	Ny OG: Ö	V.grad: 93%
(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 **310** L

OG efter kok: **68** Ö

EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT: L

Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132): % **6,6** %