

RECEPT

BRYGGDATUM: 2009-11-12		BRYGD NR: #96	
ÖLETS NAMN: SVEA IPA Mk9	Planerad OG: 62	Faktisk OG: 68	
ÖLTYP: Amerikansk IPA		MG:	
Planerad Volym: 310 L	Faktisk Volym: 310 L	FG:	18 6,6
BU: 55	Förjäsningsgrad:		74%
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	62,000	300 18600	82,1% 83
Münchener	7,000	300 2100	9,3% 8,6
Ljus karamell	5,000	260 1300	6,6% 6
Mörkkaramell	1,500	260 390	2,0% 2
Risskal		4% 3,02	0,0% 0
			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:
Magnum	Hersbrücker	2,4	Kokstart
			5,000 1500
			0
Protaflock	1ml/ 10 l	15 riktiga	0 15
Amarillo	8,6	Kokstopp	480 1,550 481
Cascade	7,0	Kokstopp	470 1,524 472
			0
Amarillo	8,6	VP	360 1,163 360
Nelson Souvin	Riwaka	5,1	VP 360 1,176 365
STOPP		Totalt g/l:	10,413
		Totalt BU:	54,8
TORRHUMLING Cascade & Amarillo	2x70 grar	När?	25-nov
	Bitterhumle % Vikt:	48%	% BU: 66%
	Smakhumle % Vikt:	15%	% BU: 18%
	Aromhumle % Vikt:	11%	% BU: 1%
JÄST:			
Sort:	American ale 2	Form:	Slurry från #94
		Mängd:	2 x 3 L
BRYGGPROTOKOLL			
Inmäsk (kl):	Jästillsats (kl):	=	:h, min
RAST:	TEMP:	Start	Stopp
Syra:		50	10
Protein:			
Försockring Beta:		63	20
Försockring Alfa:		73	20
Utmäskning:		76	10
LAKNING:	Stopp:	Tid, min:	L / min:
Start:			#####
Volym: 325 L	X	OG: 68 Ö	= 22100 ÖL
Ny vol : L	X	Ny OG: Ö	V.grad: 99%
(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 L

OG efter kok: Ö

EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT:

Kylning start kl:

Kylning stopp kl:

Slutvolym: L

Slut OG: Ö

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