

RECEPT

BRYGGDATUM: 2009-03-05		BRYGD NR: #48	
ÖLETS NAMN: SVEA IPA Mk4		Planerad OG: 62	Faktisk OG: 67
ÖLTYP: Amerikansk IPA		MG:	
Planerad Volym: 300 L	Faktisk Volym: 300 L	FG: 16 6,7	
BU: 55	Förjäsningsgrad: 76%		
Vattenbehandling:			
Typ:	g/L:	Vol	g totalt:
Kalciumsulfat	0,40		
NaCl	0,10		
Magnesiumsulfat	0,10		
		Färg:	0 EBC
Extraktgivare (malt m.m.)			
Sort:	Mängd:	grader ÖL:	% (av total vikt)
Paleale	66,000	300 19800	82,9% 83
Münchener	7,000	300 2100	8,8% 8,6
Ljus karamell	5,000	260 1300	6,3% 6
Mörkkaramell	1,600	260 416	2,0% 2
Risskal		4% 3,184	0,0% 0
			0,0% 0
			0,0% 0
Total mängd (kg):	79,600 Kg	Total grader ÖL:	23616
Mäskvatten=	199		
	Teoretisk verkningsgrad	85%	20074 ÖL
	Teoretisk OG:	67 Ö	Teoretisk vol.: 324 L
HUMLE m.m.:			
Sort:	KL:	% alfasyra:	p/k:
Magnum		15,0 Kokstart	
			g/l: 0,800
			g (tot.): 240
			Koktid: 60
			BU: 36
Protaflock	1ml/ 10l 15 riktiga		0
Amarillo	8,6 Kokstopp		0
			15
Cascade	7,0 Kokstopp		1,240
			372
			15
			8
			0
Amarillo	8,6 VP		1,524
			457
			15
			8
Nelson Souvin	12,6 VP		0
			1,163
			349
			1
			0,5
			1,111
			333
			1
			0,7
STOPP		Totalt g/l:	5,838
		Totalt BU:	53,2
TORRHUMLING MED CASCADE	65 gram	När?	01-apr
	Bitterhumle % Vikt:	14%	% BU: 68%
	Smakhumle % Vikt:	21%	% BU: 15%
	Aromhumle % Vikt:	20%	% BU: 1%
JÄST:			
Sort:	American ale 2	Form:	Förkultur
		Mängd:	2x4,5 L
BRYGGPROTOKOLL			
Inmäsk (kl):	10:50	Jästillsats (kl):	= :h, min
RAST:	TEMP:	Start	Stopp
Syra:		52	10
Protein:			
Försockring Beta:		63	20
Försockring Alfa:		73	20
Utmäskning:		76	10
LAKNING:	Stopp:	Tid, min:	L / min:
Start: 13:45			#####
Volym:	L	X	OG: 0 = 0 ÖL
Ny vol :	L	X	Ny OG: 0 = V.grad: 0%
(ev. utspädning av vörten för att kompensera bortkokad vört)			
		=	0 ÖL V.g 2 0%
Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132):	%	6,7	%