

OBS Alla grå celler innehåller formler!

## RECEPT

MED FORMLER

BRYGD NR: #56

BRYGGDATUM: 2009-04-06

ÖLETS NAMN: Saison de Andersson Planerad OG: 71 Faktisk OG: 80

ÖLTYP: Saison MG:

Planerad Faktisk FG: 4

Volym: 170 L Volym: 175 L 10,0

BU: 33 Försämningsgrad: 95%

Vattenbehandling: Typ: g/L: Vol g totalt: Färg: 0 EBC

11,7

## Extraktgivare (malt m.m.)

Sort:	Mängd:	grader ÖL:	% (av total vikt)
Pilsner	36,000	300 10800	75,8%
Vete	2,000	320 640	4,2%
Biscuit	1,000	260 260	2,1%
Aromatic	1,000	260 260	2,1%
Socketer	7,500	465 3488	15,8%
		0	0,0%
Risskal		2% 0,95 0	0,0%
		0	0,0%

Total mängd (kg): 47,500 Kg Total grader ÖL: 15448

Mäskvatten= 118,75

Teoretisk verkningsgrad 80% 12358 ÖL

Teoretisk OG: 73 Ö Teoretisk vol.: 174 L

## HUMLE m.m.:

Sort:	KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Hallertauer Mittelfrau		4,1	Kokstart	2,602	455	60	32
Protaflock		1ml/ 10l 15 riktiga		0	0	15	
Hallertauer Mittelfrau		4,1	VP	0,813	142	15	2,5
EKG		4,8	VP	0,833	146	15	3
Apelsinskal		36 gram	VP	0	0	15	
Koriander		40 gram	VP	0	0	15	
Enbär		60 gram	VP	0	0	15	
STOPP				4,248			37,5

Bitterhumle % Vikt:	61%	% BU:	85%
Smakhumle % Vikt:	19%	% BU:	7%
Aromhumle % Vikt:	0%	% BU:	0%

JÄST:

Sort: French Saison 3711 Form: Förukultur Mängd: 4,5 L

## BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl): Jästillsats (kl): = :h, min

RAST: TEMP: Start Stopp Tid,min: Tid kl:

Syra:

Protein: 50 -

Försockring Beta: 65 60

Försockring Alfa:

Utmäskning: 78 10

LAKNING: Stopp: Tid,min: L / min:

Start: #####

Volym: 175 L X OG: 80 Ö = 14000 ÖL

Ny vol: L X Ny OG: Ö V.grad: 91%

(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	175 L	OG efter kok:	80 Ö
EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT:	L			
Kylning start kl:		Kylning stopp kl:		
Slutvolym:		175 L	Slut OG:	80 Ö
Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132):		%	10,0	%