

**Datum:** 081109  
**Namn:** **Socketpappans dubbel (Sugar Daddy Dubbel)**  
**Öltyp:** Dubbel  
**Bryggare:** Jessica + 14 hjälpbryggare

**Volym (l):** 160 Jäsvolym 140L Lakvolym 185L (ca 15% reducering)

<b>Maltsort</b>	<b>Mängd (g)</b>	<b>Extraktmängd</b>	<b>Extraktbidrag</b>	
Pale ale, Weyerman	25000	300	7500	59%
Münchener, Weyerman	6000	300	1800	14%
Strösocker	3300	375	1238	8%
Dark Crystal, Tomas Fawcett	2000	260	520	5%
Aromatic, Dingemans	2000	260	520	5%
Bisquite, Dingemans	2000	260	520	5%
Special B, Dingemans	1000	260	260	2%
Vetemalt	1000	320	320	2%
Pale chocolate, Tomas Fawcett	200	200	40	0%
Summa:	42500		12717,5	

Önskat OG \* Önskad vol /verkningsgraden 0,85 = summan/extrakt 300 => kg malt

**Rek Inmäskvol:** 106 (=2,5l/kg malt)  
**Teoretisk verkningsgrad:** 0,85  
**Teoretiskt OG:** 1068 Mål = >1066

**Beräknat vattenbehov:** 255

**Vattenbehandling:** 30g CaCl<sub>2</sub> i mäsken

**Mäskningsmetod:** Stegmäskning

<b>Rast</b>	<b>Temp. (°C)</b>	<b>Tid (min)</b>	<b>Prog 1</b>	
<b>Inmäskning</b>	50		13:10	Mäskade in
<b>Syrarast</b>				
<b>Proteinrast</b>				
<b>Försockringsrast beta</b>	63	20		
<b>Försockringsrast alfa</b>	73	20		
<b>Utmäskning</b>	76	10		
<b>Mäsk stopp</b>				
<b>Lakstart</b>			16:00	
<b>Lakstopp</b>			17:30	
<b>Kokstart</b>	100	60	20:50	
<b>Kokstopp</b>	100		19:50	
<b>Rest i kokkärlet</b>		15		
<b>Tid i Whirlpoolen</b>		15		
<b>Kylstart</b>				
<b>Färdigt tappat</b>	22	10	20:20	

<b>Humlegivor:</b>	<b>Alfasyra (%)</b>	<b>Mängd (g)</b>	<b>Tid (min)</b>	<b>BU</b>
<b>Bitterhumle</b>	3,2	300	60	18
<b>Smakhumle</b>	3,2	200	15	3
	2,8	200	15	3
<b>Aromhumle</b>				
	g humle/l	4,4	<b>Tot BU:</b>	23,6

<b>Klarningmedel:</b>	Protafloc
<b>OG:</b>	1061
<b>Utbyte (%):</b>	77%
<b>Jäststam:</b>	Belgian Abbey BC1214 (Chimay) Abbey-style top-fermenting yeast, suitable for high-gravity beers. Estery, great complexity with very good alcohol tolerance
<b>Upptappning:</b>	
<b>FG:</b>	1012
<b>vol %:</b>	6,5
<b>Lagring:</b>	
<b>Kommentarer:</b>	Lägre utbyte än beräknat, 77% istället för 85%. Kompenserade m 3,3kg s

**Nr.**

**#24**

**D)**

g)

<b><i>EBC teor</i></b>	<b><i>EBC malt</i></b>
211,25	4,7 - 8
141	15 - 17
0	0
800	200 - 400
55	17 - 21
63	18 - 27
217,5	140 - 155
5,5	3 - 5
155	500 - 550
<b>107 EBC teor</b>	<b>51 EBC pr</b>

i i 100L 50C vatten

**Sort**

Styrian Goldings

Styrian Goldings

Saaz

I virrpannan

I virrpannan

Mäl BU = 20-35

trösocker