

RECEPT

BRYGD NR: #44

BRYGGDATUM: 2009-02-08

ÖLETS NAMN: Stouten Planerad OG: 60 Faktisk OG: 62

ÖLTYP: STOUT MG:

Planerad Volym: 170 L Faktisk Volym: 170 L FG: 22 5,3

BU: 45 Förjäsningsgrad: 65%

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

Extraktgivare (malt m.m.)		grader ÖL:		% (av total vikt)	
Sort:	Mängd:				
Paleale	30,000	300	9000	68%	60
Mörk karamell	3,600	260	936	8%	7
Crystal	3,600	260	936	8%	7
Svatmalt	0,700	200	140	2%	1,5
Choklad	4,500	200	900	10%	10
Vete	0,900	320	288	2%	2
Rostat korn	0,900	200	180	2%	3
Risskal 2%			0	0%	

Total mängd (kg): 44,200 Kg Total grader ÖL: 12380

Mäskvatten vol. 2,5 L/ Kg malt = 111 L

Teoretisk verkningsgrad = 85% 10523 ÖL

Teoretisk OG: 62 ÖL Teoretisk vol.: 175 L

HUMLE m.m.:

Sort:	KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Challenger		6,7	p	1,891	321	60	38
					0		
Challenger		6,7		0,299	51	30	3
Fuggle		4,3		0,310	53	30	2
Protaflock		Riktiga15			0	15	
					0		
Challeneger		6,7	VPn p	0,398	68	15	2
Fuggle		4,3	VPn p	0,310	53	15	1

STOPP Totalt g/l: 3,207 Totalt BU: 45

Bitterhumle % Vikt:	59%	% BU:	84%
Smakhumle % Vikt:	10%	% BU:	4%
Aromhumle % Vikt:	12%	% BU:	4%

JÄST: Sort: Scottish ale Form: Slurry Mängd: 2 L

BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl):	13:30	Jästtillsats (kl):	=	:h, min	
RAST:	TEMP:	Start	Stopp	Tid,min:	Tid kl:
Syra:					
Protein:	50	10			
Försockring:	63+73	20+20			
Utmäskning:	78	10			
Avsil:	Återpump				
LAKNING:	Stopp:	Tid,min:	L / min:		
Start: 16:15	18:30		#####		
Volym: 60 L	X	OG: 170 Ö	=	10200 ÖL	
Ny vol : L	X	Ny OG: Ö	V.grad:	82%	
(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:	165 L	OG efter kok:	62 Ö		
EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT: L					
Kylning start kl:	Kylning stopp kl:				
Slutvolym:	165 L	Slut OG:	62 Ö		
JÄSNING:	TID:	TEMP:	KÄRL:		
Primär:	1v	18	CK		
Sekundär:	2v	18	CK		
Lagring:	2v	10	Keg		
Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132):					
	5,3	%			