

RECEPT

BRYGGDATUM: 2009-09-13		BRYGD NR: #81	
ÖLETS NAMN: S(t)jure IPA	Planerad OG: 62	Faktisk OG: 62	
ÖLTYP: Amerikansk IPA		MG:	
Planerad Volym: 170 L	Faktisk Volym: 175 L	FG:	14 6,3
BU: 55	Förjäsningsgrad:		77%
Vattenbehandling:			
Typ:	g/L:	Vol	g totalt:
			Färg: 0 EBC
Extraktgivare (malt m.m.)			
Sort:	Mängd:	grader ÖL:	% (av total vikt)
	original		
Paleale	36,000 35,000	300 10800	0,0% 83
Münchener	4,000 4,000	300 1200	9,3% 9
Ljus karamell	2,500 2,500	260 650	5,8% 6
Mörkkaramell	0,400 0,800	260 104	0,9% 2
		0	0,0%
Risskal	2% 0,9	0	0,0%
		0	0,0%
Total mängd (kg):	42,900 Kg	Total grader ÖL:	12754
Mäskvatten=	129 L/Kg	3,0	
	Teoretisk verkningsgrad	85%	10841 ÖL
	Teoretisk OG: 64 Ö		Teoretisk vol.: 175 L
HUMLE m.m.:			
Sort:	KL:	% alfasyra:	p/k:
Magnum		14,2 Kokstart	g/l: 0,892 g (tot.): 160 Koktid: 60 BU: 38
Protaflock		1ml/ 10l 15 riktiga	g (tot.): 0 Koktid: 15
Amarillo		8,6 Kokstopp	g (tot.): 1,240 BU: 220 Koktid: 15 BU: 8
Cascade		7,5 Kokstopp	g (tot.): 1,422 BU: 250 Koktid: 15 BU: 8
			g (tot.): 0
Amarillo		8,6 VP	g (tot.): 1,000 BU: 175 Koktid: 1 BU: 0,4
Nelson Souvin		11,5 VP	g (tot.): 1,000 BU: 175 Koktid: 1 BU: 0,6
STOPP		Totalt g/l:	5,555 Totalt BU: 55
Torrhumling Cascade+Amarillo	2x65 gran	När?	980
	Bitterhumle % Vikt:	16%	% BU: 69%
	Smakhumle % Vikt:	22%	% BU: 15%
	Aromhumle % Vikt:	18%	% BU: 1%
JÄST:			
Sort:	American ale 2	Form:	Förkultur Mängd: 4,5 L
BRYGGPROTOKOLL			
Inmäsk (kl):	13:20	Jästtillsats (kl):	= :h, min
RAST:	TEMP:	Start	Stopp
Syra:		Tid,min:	Tid kl:
Protein:	50	-	13:20>
Försockring Beta:	63	20	
Försockring Alfa:	73	20	
Utmäskning:	78	10	
LAKNING:	Stopp:	Tid,min:	L / min:
Start:			#####
Volym: 175 L	X	OG: 62 Ö	= 10850 ÖL
Ny vol : L	X	Ny OG: Ö	V.grad: 85%
(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:	62 Ö
EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT: L			
Kylning start kl:		Kylning stopp kl:	
Slutvolym:	175 L	Slut OG:	62 Ö
JÄSNING:	TID:	TEMP:	KÄRL:
Primär:	-		
Sekundär:	-		
Lagring:	-		
TAPPNING:			
Datum:		Kröjsning:	
Primning:		Istappning:	
Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132):		%	6,3 %