

RECEPT

BRYGD NR: #28

BRYGGDATUM: 2008-11-23

ÖLETS NAMN: Swartz
Planerad OG: 48
Faktisk OG: 52ÖLTYP: 3- gubbars Swartz
MG:Planerad Volym: 170 L
Faktisk Volym: 170 L
FG: 14BU: 26
Förjäsningsgrad: 73%Vattenbehandling:
Typ: g/L: g totalt: Färg: 0 EBC

Calcium karbonat 0,1 17,0

Mjölksyra 1ml/ 10L mäskvatten

Extraktgivare (malt m.m.)

Sort:	Mängd:		grader ÖL:		% (av total vikt)
Pilsnermalt	33,000	0,7	300	9900	94,8%
Svartmalt	1,200		200	240	3,4%
Pale Chokolat	0,300		200	60	0,9%
Mörkkaramell	0,300		260	78	0,9%
Risskal				0	0,0%
				0	0,0%
				0	0,0%

Total mängd (kg): 34,800 Kg Total grader ÖL: 10278

Mäskvattenvolym: 104
L/Kg malt 3 Teoretisk verkningsgrad = 80% 8222 ÖL

Teoretisk OG: 48 Ö

Teoretisk vol.: 171 L

HUMLE m.m.:

Sort:	KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Northen brewer		7,0	k	1,048	178	60	22
Protaflock			Pulver			15	
Tettnagner		4,1	Kokstopp	1,301	221	15	4

Hallertauer mittelfrü		4,1	VP	0,488	83	5	0,5
Tettnanger		4,1	VP	0,488	83	5	0,5

STOPP		Totalt g/l:	3,324	Totalt BU:	27
Bitterhumle % Vikt:		32%	% BU:		81%
Smakhumle % Vikt:		39%	% BU:		15%
Aromhumle % Vikt:		15%	% BU:		2%
JÄST:					
Sort:	2308 Münch Lager	Form:	Förkultur	Mängd:	4,5 L
BRYGGPROTOKOLL					
Inmäsik (kl):		Jästtillsats (kl):		=	:h, min
RAST:	TEMP:	Start	Stopp	Tid,min:	Tid kl:
Syra:					
Protein:	52		10	13:10	13:20
Försockring:	65		60	13:34	14:34
Utmäsikning:	78		10	14:57	15:07
Överpumpad mäsik 15:50		Återcirk klar 16:25 60 liter			
LAKNING:		Stopp:	Tid,min:	L / min:	
Start:	16:27			#DIV/0!	
Volym:	170 L	X	OG:	50 Ö	= 8500 ÖL
Ny vol :	L	X	Ny OG:	Ö	V.grad: 83%
(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:		163 L	OG efter kok:		52 Ö
EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT: L					
Kylning start kl:		Kylning stopp kl:			
Slutvolym:		163 L	Slut OG:		52 Ö
JÄSNING:		TID:	TEMP:	KÄRL:	
Primär:	1 vecka	12	CK		
Sekundär:	3 veckor	9	CK		
Lagring:	2 veckor	9	FAT		
Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132):		5,0	%		