

OBS Alla grå celler innehåller formler!

RECEPT

MED FORMLER

BRYGD NR: #49

BRYGGDATUM:	2009-03-11	Planerad	Faktisk
ÖLETS NAMN:	TTC Barley	OG:	95
ÖLTYP:	Barley	OG:	98
Planerad		Faktisk	
Volym:	170 L	Volym:	170 L
BU:	68	Förjäsningsgrad:	65%

Vattenbehandling:		Färg:	0 EBC
Typ:	g/L:	Vol	g totalt:
Na Cl	0,10	170	17
			0
			0
			0
			0

Extraktgivare (malt m.m.)			
Sort:	Mängd:	grader ÖL:	% (av total vikt)
Pale ale	60,000	300	18000
Münchener	12,000	300	3600
Socket	6,000	375	2250
			0
			0
Risskal		3%	2,34
			0
			0
Total mängd (kg):	78,000 Kg	Total grader ÖL:	23850
Mäskvatten=	195		
	Teoretisk verkningsgrad	70%	16695 ÖL
	Teoretisk OG:	98 Ö	Teoretisk vol.: 176 L

HUMLE m.m.:							
Sort:	KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Target		10,4	Kokstart	0,192	33	60	6
					0		
			1ml/ 10l 15 riktiga		0	15	
Centenial		9,1	Kokstopp	1,612	274	30	22
Cascade		7,0	Kokstopp	1,905	324	30	20
					0		
Amarillo		9,2	VP	1,449	246	15	10
Centenial		9,1	VP	1,465	249	15	10
STOPP			Totalt g/l:	6,623		Totalt BU:	68

Torrhumling A & C 0,5 gram/liter			
Bitterhumle % Vikt:	3%	% BU:	9%
Smakhumle % Vikt:	24%	% BU:	32%
Aromhumle % Vikt:	22%	% BU:	15%
JÄST:			
Sort:	Irish ale	Form:	Förkultur
		Mängd:	4 L

BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl):	12:15	Jästillsats (kl):	=	:h, min
RAST:	TEMP:	Start	Stopp	Tid,min:
Syra:		50		INMÄSK
Protein:				
Försockring Beta:				
Försockring Alfa:		68		60 tom 13:40
Utmäskning:		78		10 14:00-14:11
LAKNING:	Stopp:	Tid,min:	L / min:	
Start:	15:16	16:03	#####	
Volym:	175 L	X	OG:	90 Ö = 15750 ÖL
Ny vol :	L	X	Ny OG:	Ö V.grad: 66%
(ev. utspädning av vörten för att kompensera bortkokad vört)				
Volym efter kok:	L	161 L	OG efter kok:	98 Ö

EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT: L

Kylning start kl:

Kylning stopp kl:

Slutvolym: 161 L

Slut OG: 98 Ö

Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132): % 8,4 %