

RECEPT

BRYGD NR: #20

BRYGGDATUM: 2008-10-19

ÖLETS NAMN: THORs hammer Pale ale

Planerad
OG: 52Faktisk
OG: 52

ÖLTYP: Amerikansk pale ale

MG:

Planerad
Volym: 280 LFaktisk
Volym: 290 L

FG: 16

BU: 40

Förjäsningsgrad: 69%

Vattenbehandling:

Typ:	g/L:	g totalt:
NaCl	0,10	

Färg: 0 EBC

Extraktgivare (malt m.m.)

Sort:	Mängd:	grader ÖL:	% (av total vikt)
Pils	57,600	300 17280	90,4%
Dark crystal	0,640	260 166	1,0%
Ljus karamell	3,850	260 1001	6,0%
Crystal	1,300	260 338	2,0%
Pale Chokolat	0,320	200 64	0,5%
		0	0,0%
		0	0,0%
		0	0,0%

Total mängd (kg): 63,710 Kg Total grader ÖL: 18849

Teoretisk verkningsgrad 80% 15080 ÖL

Teoretisk OG: 54 Ö

Teoretisk vol.: 290 L

HUMLE m.m.:

Sort:	KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Nugget	19:25	11,4	Kokstart	0,439	127	60	15
Protaflock			15 ritkiga		0	15	
Perle		6,1	Kokstopp	1,311	380	15	6
Amarillo		9,2	Kokstopp	1,159	336	15	8
Cascade		7,0	Kokstopp	1,905	552	15	10
Perle		6,1	Virrpanna	0,984	285	1	0,3
Amarillo		9,2	Virrpanna	0,870	252	1	0,4

Cascade	7,0	Virrpanna	0,857	249	1	0,3
STOPP		Totalt g/l:	7,525	Totalt BU:	40	

Bitterhumle % Vikt:	6%	% BU:	38%
Smakhumle % Vikt:	15%	% BU:	20%
Aromhumle % Vikt:	12%	% BU:	1%

JÄST:	
Sort:	American ale 2
Form:	Förkultur
Mängd:	2x4,5 L

BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl):	13:40	Jästtillsats (kl):		=		:h, min
---------------------	-------	---------------------------	--	---	--	----------------

RAST:	TEMP:	Start	Stopp	Tid,min:	Tid kl:
Syra:		50		10	
Protein:					
Försockring Beta:		63		20	
Försockring Alfa:		73		20	
Utmäskning:		76		10	

LAKNING:		Stopp:		Tid,min:		L / min:
Start:	16:15	18:40		145		2,0

Volym:	290	L	X	OG:	52 Ö	=	15080	ÖL
---------------	-----	---	---	------------	------	---	-------	----

Ny vol :	L	X	Ny OG:	Ö	V.grad:	80%
-----------------	---	---	---------------	---	----------------	-----

(ev. utspädning av vörten för att kompensera bortkokad vört)

=	0	ÖL	V.g 2	0%
---	---	----	--------------	----

UPPVÄRMNING TILL KOK:	
Start kl:	19:05

Från temp:	58 grader
-------------------	-----------

Kokstart kl:		Kokstopp kl:	
---------------------	--	---------------------	--

Volym efter kok:	290	L	OG efter kok:	52	Ö
-------------------------	-----	---	----------------------	----	---

EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT:	L
----------------------------------	---

Kylning start kl:		Kylning stopp kl:	
--------------------------	--	--------------------------	--

Slutvolym:	290	L	Slut OG:	52	Ö
-------------------	-----	---	-----------------	----	---

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