

RECEPT

BRYGD NR: #41

BRYGGDATUM: 2009-02-01

| | | |
|----------------------------------|-------------------------|------------------------|
| ÖLETS NAMN: Trippel weiss | Planerad OG: 120 | Faktisk OG: 103 |
|----------------------------------|-------------------------|------------------------|

| | |
|-----------------------------|------------|
| ÖLTYP: Trippel Weiss | MG: |
|-----------------------------|------------|

| | | |
|------------------------------|-----------------------------|----------------------|
| Planerad Volym: 170 L | Faktisk Volym: 170 L | FG: 28 9,9 |
|------------------------------|-----------------------------|----------------------|

| | |
|---------------|-----------------------------|
| BU: 45 | Förjäsningsgrad: 73% |
|---------------|-----------------------------|

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

Extraktgivare (malt m.m.)

| Sort: | Mängd: | | grader ÖL: | | % (av total vikt) |
|---------------|--------|--------|------------|-------|-------------------|
| Pilsnermalt | 50,000 | | 300 | 15000 | 54,2% |
| Vete, puffat | 10,000 | | 300 | 3000 | 10,8% |
| Vetemalt | 30,000 | | 320 | 9600 | 32,5% |
| Pale chokolat | 1,800 | | 200 | 360 | 2,0% |
| Rostat korn | 0,450 | | 200 | 90 | 0,5% |
| | | | | 0 | 0,0% |
| Risskal | | 2,7675 | | 0 | 0,0% |
| | | | | 0 | 0,0% |

| | |
|------------------------------------|-------------------------------|
| Total mängd (kg): 92,250 Kg | Total grader ÖL: 28050 |
|------------------------------------|-------------------------------|

| | |
|---|---|
| Mäskvatten vol. 2,0 L/ Kg malt = 185 L | Teoretisk verkningsgrad 60% 16830 ÖL |
|---|---|

| | |
|---------------------------|------------------------------|
| Teoretisk OG: 99 Ö | Teoretisk vol.: 140 L |
|---------------------------|------------------------------|

HUMLE m.m.:

| Sort: | KL: | % alfasyra: | p/k: | g/l: | g (tot.): | Koktid: | BU: |
|----------------|-----|-------------|--------------|--------------------------|-----------|----------------------|-----|
| Northen Brewer | | 7,0 | kokstart | 1,952 | 332 | 60 | 41 |
| | | | | | 0 | | |
| | | | | | | | |
| Protaflock | | | RIKTIGA | | 0 | 15 | 0 |
| | | | | | | | |
| Saaz | | 2 | virrpannar p | 0,667 | 113 | 15 | 1 |
| Cascade | | 7,0 | virrpannar p | 0,571 | 97 | 15 | 3 |
| STOPP | | | | Totalt g/l: 3,190 | | Totalt BU: 45 | |

| | |
|--------------------------------|------------------|
| Bitterhumle % Vikt: 61% | % BU: 91% |
| Smakhumle % Vikt: 0% | % BU: 0% |
| Aromhumle % Vikt: 21% | % BU: 2% |

| | | | |
|--------------|---------------------------------|------------------------|---------------------|
| JÄST: | Sort: Weihenstphan Wheat | Form: Förkultur | Mängd: 4,5 L |
|--------------|---------------------------------|------------------------|---------------------|

BRYGGPROTOKOLL

| | | | | | |
|---|-------|-------------------|--------|----------|-------------|
| Inmäsk (kl): | 12:00 | Jästillsats (kl): | = | :h, min | |
| RAST: | TEMP: | Start | Stopp | Tid,min: | Tid kl: |
| Syra: | | 42 | | 30 | 12:00-12:30 |
| Protein: | | 50 | | 10 | 12:43 |
| Försockring Beta: | | 63 | | 20 | |
| Försockring Alfa: | | 73 | | 20 | |
| Utmäskning: | | 78 | | 10 | |
| LAKNING: | | Stopp: | | Tid,min: | L / min: |
| Start: | | | | | ##### |
| Volym: | 180 L | X | OG: | 103 Ö | = 18540 ÖL |
| Ny vol : | L | X | Ny OG: | Ö | V.grad: 66% |
| (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: | 180 L | OG efter kok: | | 103 Ö | |
| EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT: L | | | | | |
| Kylning start kl: | | Kylning stopp kl: | | | |
| Slutvolym: | 180 L | Slut OG: | | 103 Ö | |
| JÄSNING: | TID: | TEMP: | | KÄRL: | |
| Primär: | 2v | 18 | | CK | |
| Sekundär: | 3v | 18 | | CK | |
| Lagring: | 4v | 10 | | Keg | |
| Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132): 9,9 % | | | | | |