

RECEPT

BRYGGDATUM: 2009-09-19		BRYGD NR: #82	
ÖLETS NAMN: Trippy Hoppel		Planerad OG: 120	Faktisk OG: 115
ÖLTYP:		MG:	
Planerad Volym: 280 L	Faktisk Volym: L	FG: 34	Alk Vol%: 10,7
BU:		Förjäsningsgrad: 70%	
Vattenbehandling:			
Typ:	g/L:	g totalt:	Färg: 0 EBC
Extraktgivare (malt m.m.)			
Sort:	Mängd:	grader ÖL:	% (av total vikt)
Pilsener	100,000	300 30000	98,0%
Dark Crystal	2,000	300 600	2,0%
		300 0	0,0%
		260 0	0,0%
		200 0	0,0%
		0 0	0%
Risskal	5%	5,1 0	0%
		0 0	0%
Total mängd (kg): 102,000 Kg	Total grader ÖL: 30600		
Mäskvatten 2,5	Totalt 255		
Teoretisk verkningsgrad (x 85%) =		26010	ÖL
Teoretisk OG: 93 Ö	Teoretisk vol.: 217 L		
HUMLE m.m.: original			
Sort:	KL:	% alfasyra:	g/l p/k: g/l: g (tot.): Koktid: BU:
Challenger			##### 1000 0 0 ##### 0 ##### 300 0
Saaz			##### 0
STOPP	Totalt g/l:	#####	Totalt BU: 0
TORRHUMLING Amarillo 500 gram+ Simcoe 500 gram (250+250 per tank)			
Bitterhumle % Vikt:	#DIVISION/0!	% BU:	#####
Smakhumle % Vikt:	#DIVISION/0!	% BU:	#####
Aromhumle % Vikt:		% BU:	
JÄST:			
Sort: Trapist HG 3787	Form: Förkultur	Mängd: 2 x 4	L

BRYGGPROTOKOLL

Inmäska (kl): 10:10	Jästillsats (kl):	=	:h, min
RAST:	TEMP:	Start Stopp	Tid,min: Tid kl:
Syra:			
Protein:	50	INMÄSK	
Försockring:	63/73	20+20	
Utmäskning:	78	10	
LAKNING:	Stopp:	Tid,min:	L / min:
Start:			#####
Volym: L	X	OG: ö	= 0 ÖL
Ny vol : L	X	Ny OG: ö	V.grad: 0%
(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 ##### L	OG efter kok:	Ö Ö
EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT:	L		
Kylning start kl:		Kylning stopp kl:	
Slutvolym:	##### L	Slut OG:	##### Ö
JÄSNING:	TID:	TEMP:	KÄRL:
Primär:	-		
Sekundär:	-		
Lagring:	-		
Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132): % 10,7 %			
Asterix, Panoramix&Obelix #82		Brouddatum:	19-9-02009
		Receipt Nr	Zwed

Gewenste liters >> **250,0 lit.** kooktijd >> **90 min.** n infuusstappen > **3** pH water > **7,00**
 Tijdelijke Hardheid > **20°** °d of °f >> **d** Soort Zuur >> **m** concentratie: **80%**

Vergistbare grondst.	Extrakt Fact.	Mout-EBC's	kg	Deel -S.G.	Deel-EBC	
Belgische Pils mout	81,0	3,5	100,000	0	0	Hoev. Maischwater: 550,0 l
Belgische Pale mout	81,0	9,0		0	0	Zuur in maischwater: 50,0ml
Munchener	80,0	15,0		0	0	Extra zuur in beslag: 50,0ml
ambermout	79,0	50,0		0	0	Hoev. spoelwater: 150,0 l
Chocolade Mout	74,0	900,0		0	0	Zuur in spoelwater: 25,0ml
Tarwe Mout	79,0	6,0		0	0	Uw bekomen S.G. ↓ °Plato ↓
caramelmout	75,0	400,0	2,000	0	0	
Roasted barley 1220	75,0			0	0	Eind SG (bij bottelen) °Plato ↓
Cara400	77,0	400,0		0	0	
rookmout	79,0	5,0		0	0	Aantal g/l bottelsuiker:
Ander niet-suiker grondst.				0	0	
Kristalsuiker	100,0	0,1		0	0	Aantal liters bekomen wort:
Bruine suiker Candido	92,0	110,0		0	0	
gele basterdsuiker	100,0	0,1		0	0	Alcohol vol% na Lagering:
TOTAAL=> KG			S.G.(20/20)	EBC-kleur		
			102,0	1 000,0	0	
Te verwachten °Plato=>						Gebotteld vol% :
Hopgift: Indien Pellets : iets invullen onder veld van de hopsoort						
Hop Soort:	Challenger	Saaz	Amarillo	Simcoe		Schijnbare Vergisting:
Niets of x invullen>>	niets	niets	Dryhop	Dryhop		
aantal gram:	1000 g	300 g	500 g	500 g		Brouwzaairendement:
% AlphaZuur:	7,2	3,2				
Na .start koken(min.) :	0'	45'				Energetische waarde:
EBU aandeel:	#DIVISION/0!	hop te laat!	#####	#DIVISION/0!		
Totale Bitterheid:	#DIVISION/0!	EBU				of per gedronken glas van 33 cl is dit zoveel als klontjes suiker.

Kruiden / additieven						
hoeveelheid (gram):						
min. na start koken:						

Notities / Maisschema	temp.	rusttijd	bekomen	opmerkingen
pH na koken (best 5,1) :	52,0 °C	20,0'		40°C(Inmaischen)
Hoofdgisting gestart op:	62,0 °C	10,0'		
Dat.hevel na hoofdgist:	72,0 °C	30,0'		
Datum bottelen:	78,0 °C	15,0'		
Bottelen suiker/ rietsuiker				
Temp. Hoofdgisting:				
Temp. Lagering:				
bekomen filtertijd :				
Koeltijd 100...25°C (min):				
Event. voorklaartijd:				
	Gistsoort hoofdgisting:	Westmalle tripel opkweek charles		
	Event. gistsort lagering:			
	Gistsoort Bottelen:			
	S.G. bij 1e hevelen->			

Opmerking:

afgevuld in liters			
aantal 33 cl			
aantal 75 cl			