

Datum: 091129
Namn: Wallin Nevada Anniversary Ale #100
Öltyp: IPA
Bryggare: Tejbrant

Volym (l): 170

Maltsort	Mängd (g)	Extraktmängd	Extraktbidrag		EBC	Korr EBC
Pale Ale	43000	300	12900	91%	172	
Munchner	2000	300	600	4%	12	
Crystal	2000	275	550	4%	300	
		300	0	0%	0	
		301	0	0%	0	
		300	0	0%	0	
Summa:	47000		14050		30	22

RISSKAL
1880 gram

Rek Inmäskvol: 141 (=3,0l/kg malt)
Teoretisk verkningsgrad: 0,85
Teoretiskt OG: 1070 Mål = 1050-70 OG =kg/(Extraktbidrag/utbytet)

Beräknat vattenbehov: 282

Vattenbehandling:

Mäskningsmetod: Infusionsmäskning

Rast	Temp. (°C)	Tid (min)
Syrarast		
Proteinrast		
Försockringsrast	62-67	60
Utmäskning		

$BU = ((\% * g) * (min/20)) / vol$

Humlegivor:	Alfasyra (%)	Mängd (g)	Tid (min)	BU	Sort
Bitterhumle	8,7	210	60	32,2	Centennial
Bitterhumle	8,7	100	45	11,5	Chinook
Bitterhumle	7,8	170	10	3,9	Cascade
Smakhumle	7,8	200	0	0,0	Cascade
- " -		170		0,0	Cascade
Aromhumle				0,0	
- " -				0,0	
g humle/L:		5,0	Tot BU:	48	Mål BU = 40-60

Torrhumling

Klarningmedel: Irish moss

OG: 1070 **FG:** 1020 **ABV:** 6,5

Utbyte (%): 76%

Jäststam: American Ale 2 50

Övrigt/Kom: 0,132 6,6