

OBS Alla grå celler innehåller formler!

RECEPT

MED FORMLER

BRYGGD NR:

#57

BRYGGDATUM: 2009-04-07

ÖLETS NAMN: Weissbocken ECR

Planerad

OG: 66

Faktisk

OG: 78

ÖLTYP: Weissbock

MG:

Planerad

Faktisk

FG:

Volym: 170 L

Volym: 175 L

18

7,9

BU: 18

Förjäsningsgrad:

77%

Vattenbehandling:

Typ: g/L: Vol g totalt: 0

Färg: 0 EBC

Extraktgivare (malt m.m.)

Sort:	Mängd:	grader ÖL:	% (av total vikt)
Pilsner	25,000	300 7500	54,3%
Vetemalt	15,000	320 4800	32,6%
Puffat vete	5,000	320 1600	10,9%
Pale choklad	0,800	200 160	1,7%
Rostat korn	0,200	200 40	0,4%
		0	0,0%
		0	0,0%
		0	0,0%
Risskal	4%	1,84	0,0%

Total mängd (kg): 46,000 Kg Total grader ÖL: 14100

Mäskvatten= 115 2,5 L/kg malt

Teoretisk verkningsgrad 80% 11280 ÖL

Teoretisk OG: 66 Ö

Teoretisk vol.: 171 L

HUMLE m.m.:

Sort:	g/L	KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Northen Brewer			7,0		0,810	142	60	17
						0		
Protaflock			1ml/ 10 l 15 riktiga			0		
Saaz			2,0		0,667	117	15	1
						0		

STOPP 0

Totalt g/l:

1,476

Totalt BU:

18

Bitterhumle % Vikt: 55%

% BU: 94%

Smakhumle % Vikt: 0%

% BU: 0%

Aromhumle % Vikt: 45%

% BU: 6%

JÄST:

Sort: Weihenstephan

Form: Förukultur

Mängd: 4,5 L

BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl): 10:00

Jästillsats (kl):

= :h, min

RAST:	TEMP:	Start	Stopp	Tid,min:	Tid kl:
Syra:		42		30	10:00-10:30
Protein:		50		INMÄSK	10:40--
Försockring Beta:		63		20	
Försockring Alfa:		73		20	
Utmäskning:		78		10	

LAKNING:

Start:

Stopp:

Tid,min:

L / min:

#####

Volym: 175 L

X

OG: 74 Ö

=

12950 ÖL

Ny vol: L

X

Ny OG: Ö

V.grad: 92%

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

= 0 ÖL V.g 2 0%

Volym efter kok: L 166 L

OG efter kok: 78 Ö

EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT: L

Kylning start kl:

Kylning stopp kl:

Slutvolym: 166 L

Slut OG: 78 Ö

Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132): % 7,9 %