

OBS Alla grå celler innehåller formler!

## RECEPT

MED FORMLER

BRYGGD NR: #54

BRYGGDATUM:	2099-03-29	Planerad	Faktisk
ÖLETS NAMN:	Weissen	OG:	52
ÖLTYP:	Sydtysk veteöl	OG:	56
Planerad		Faktisk	
Volym:	170 L	Volym:	175 L
BU:	15	Förjäsningsgrad:	79%

Vattenbehandling:		Färg:	0 EBC
Typ:	g/L: Vol g totalt:		

## Extraktgivare (malt m.m.)

Sort:	Mängd:	grader ÖL:	% (av total vikt)
Pilsner	20,000	300 6000	57,1%
Vete	11,000	320 3520	31,4%
Puffat vete	4,000	300 1200	11,4%
		0	0,0%
		0	0,0%
		0	0,0%
Risskal	2%	0,7	0,0%
		0	0,0%

Total mängd (kg):	35,000 Kg	Total grader ÖL:	10720
Mäskvatten=	87,5	2,5 L/kg Malt	
	Teoretisk verkningsgrad	85%	9112 ÖL
	Teoretisk OG:	54 Ö	Teoretisk vol.: 175 L

## HUMLE m.m.:

Sort:	KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Northen Brewer		7,0	p	0,667	117	60	14
Protaflock		1ml/ 10 l 15 riktiga			0	15	
Hallertauer Hersbrücker		2,4		0,556	97	15	1

STOPP	Totalt g/l:	1,222	Totalt BU:	15
Bitterhumle % Vikt:	55%	% BU:	93%	
Smakhumle % Vikt:	0%	% BU:	0%	
Aromhumle % Vikt:	45%	% BU:	7%	

JÄST:			
Sort:	Weihenstphan	Form:	Förkultur
		Mängd:	4 L

## BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl):	13:25	Jästtillsats (kl):	=	:h, min
--------------	-------	--------------------	---	---------

RAST:	TEMP:	Start	Stopp	Tid,min:	Tid kl:
Syra:		42		30	
Protein:		50		-	14:05
Försockring Beta:		63		20	
Försockring Alfa:		73		20	
Utmäskning:		78		10	

LAKNING:	Stopp:	Tid,min:	L / min:
Start:			#####

Volym:	175 L	X	OG:	55 Ö	=	9625 ÖL
--------	-------	---	-----	------	---	---------

Ny vol:	L	X	Ny OG:	Ö	V.grad:	90%
---------	---	---	--------	---	---------	-----

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

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

Volym efter kok:	L	172 L	OG efter kok:	56 Ö
------------------	---	-------	---------------	------

EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT: L

Kylning start kl:

Kylning stopp kl:

Slutvolym: 172 L

Slut OG: 56 Ö

Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132): % 5,8 %