

OBS Alla grå celler innehåller formler!

RECEPT

MED FORMLER

BRYGD NR: #93

BRYGGDATUM:	2009-11-01	Planerad	Faktisk		
ÖLETS NAMN:	Weissen	OG:	52	OG:	60
ÖLTYP:	Sydtysk veteöl	MG:			
Planerad		Faktisk		FG:	16
Volym:	170 L	Volym:	175 L		5,8 %
BU:	15	Förjäsninggrad:	73%		

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

Extraktgivare (malt m.m.)		grader ÖL:	% (av total vikt)
Sort:	Mängd:		
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	6%	2,1	0,0%
		0	0,0%
		0	0,0%
Total mängd (kg):	35,000 Kg	Total grader ÖL:	10720
Mäskvatten=	105	3 L/kg Malt	
	Teoretisk verkningsgrad	85%	9112 ÖL
	Teoretisk OG:	54 Ö	Teoretisk vol.: 175 L

HUMLE m.m.:		KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Sort:								
Hallertauer Mittelfrü		4,1		p	1,220	213	60	15
Protaflock		1ml/ 10 l 15 riktiga				0	15	
						0		
Hallertauer Hersbrücker		2,4			1,000	175	1	0,1
STOPP		Totalt g/l:			2,220	Totalt BU:		15,1

Bitterhumle % Vikt:	55%	% BU:	99%
Smakhumle % Vikt:	0%	% BU:	0%
Aromhumle % Vikt:	45%	% BU:	1%

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

BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl):	13:15	Jästtillsats (kl):		=		:h, min
RAST:	TEMP:	Start	Stopp	Tid,min:	Tid kl:	
Syra:		42		30	13:15>13:45	
Protein:		50		-	13:50	
Försockring Beta:		63		20		
Försockring Alfa:		73		20		
Utmäskning:		78		10		

LAKNING:	Stopp:	Tid,min:	L / min:			
Start:			#####			
Volym:	175 L	X	OG:	62 Ö	=	10850 ÖL
Ny vol :	L	X	Ny OG:	Ö	V.grad:	101%
(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	175 L	OG efter kok: 62 Ö
EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT: L			
Kylning start kl:		Kylning stopp kl:	
Slutvolym:	175 L	Slut OG:	62 Ö
JÄSNING:	TID:	TEMP:	KÄRL:
Primär:	-		
Sekundär:	-		
Lagring:	-		
TAPPNING:		Kröjsning:	
Datum:		Istappning:	
Primning:			
Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132):		%	5,8 %