

OBS Alla grå celler innehåller formler!

RECEPT

MED FORMLER

BRYGD NR: #67

BRYGGDATUM: 2009-05-19

ÖLETS NAMN: Witten Planerad OG: 52 Faktisk OG: 53

ÖLTYP: Belgisk witbier MG:

Planerad Volym: 170 L Faktisk Volym: 180 L FG: 12 Alk vol%: 5,4

BU: 16 Försämningsgrad: 77%

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

Extraktgivare (malt m.m.)							
Sort:	Mängd:			grader ÖL:		% (av total vikt)	
Pils	18,000			300	5400	51%	50
Vete	8,000			320	2560	23%	23
Omältat Vete	8,000			320	2560	23%	23
Havreflingor	1,500			300	450	4%	4
					0	0%	
					0	0%	
Risskal		4%	1,42		0	0%	
					0	0%	

Total mängd (kg): 35,500 Kg Total grader ÖL: 10970

Mäskvatten: 107 3 L/kg Teoretisk verkningsgrad = 85% 9325 ÖL

Teoretisk OG: 55 ÖL Teoretisk vol.: 179 L

HUMLE m.m.:							
Sort:	KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Palisade	Kokstart	9,3	p	0,502	90	60	14
				0			
				0			
Citronskal	Virrpannan	0,1 g/L		0,100	18		
Apelsinskal	Virrpannan	0,5 g/L		0,500	90		
Koriander, krossad	Virrpannan	0,8 g/L		0,800	144		
Amarillo	Virrpannan	8,6	p	0,500	90	15	1
Cascade	Virrpannan	7,5	p	0,500	90	15	1

STOPP Totalt g/l: 2,902 Totalt BU: 16

Bitterhumle % Vikt:	17%	% BU:	88%
Smakhumle % Vikt:		% BU:	
Aromhumle % Vikt:	34%	% BU:	13%

JÄST: Sort: Belgian wit WY Form: Förcultur Mängd: 4,0 L

BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl): 10:20 Jästillsats (kl): = :h, min

RAST: TEMP: Start Stopp Tid,min: Tid kl:

Syra: Protein: 50

Försockring: 63---> 73 20+20

Utmäskning:

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

Volym: 180 L X OG: 53 Ö = 9540 ÖL

Ny vol: L X Ny OG: Ö V.grad: 87%

(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	180 L	OG efter kok: 53 Ö
EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT: L			
Kylning start kl:		Kylning stopp kl:	
Slutvolym:	180 L	Slut OG:	53 Ö
JÄSNING:	TID:	TEMP:	KÄRL:
Primär:	-		
Sekundär:	-		
Lagring:	-		
TAPPNING:		Kröjsning:	
Datum:			
Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132):		%	5,4 %
Alkoholhalt Vikt % (OG-FG X 0,105):			4,3 %