

RECEPT

BRYGD NR: #23

BRYGGDATUM: 2008-11-05

ÖLETS NAMN: XL-1 Scotte	Planerad OG: 65	Faktisk OG: 65
--------------------------------	------------------------	-----------------------

ÖLTYP: Scottish ale	MG:
----------------------------	------------

Planerad Volym: 160 L	Faktisk Volym: 170 L	FG: 22
------------------------------	-----------------------------	---------------

BU: 25	Förjäsningsgrad: 66%
---------------	-----------------------------

Vattenbehandling:

Typ:	g/L:	g totalt:	Färg: 0 EBC

Extraktgivare (malt m.m.)		grader ÖL:	% (av total vikt)
Sort:	Mängd:		
Pale ale	38,000	300 11400	74,1%
Münchener	9,000	260 2340	17,6%
Dark crystal	1,500	260 390	2,9%
Pale chokolat	1,000	200 200	2,0%
Rökmalt	0,250	200 50	0,5%
Special B	1,500	260 390	2,9%
		0	0,0%
		0	0,0%

Total mängd (kg): 51,250 Kg	Total grader ÖL: 14770
------------------------------------	-------------------------------

128 **Teoretisk verkningsgrad** 70% 10339 ÖL

Teoretisk OG: 65 Ö	Teoretisk vol.: 159 L
---------------------------	------------------------------

HUMLE m.m.:							
Sort:	KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
First gold		7,3	Kokstart	1,050	179	60	23
		Protaflock			0	15	
EKG		5,0	Kokstopp	0,533	91	15	2
EKG		5,0	Virrpanna	0,400	68	1	0,1

STOPP	Totalt g/l: 1,984	Totalt BU: 25,1
-------	-------------------	-----------------

Bitterhumle % Vikt:	53%	% BU:	92%
Smakhumle % Vikt:	0%	% BU:	0%
Aromhumle % Vikt:	0%	% BU:	0%

JÄST:

Sort:	Scottich ale	Form:	Förkultur	Mängd:	4,5 L
-------	--------------	-------	-----------	--------	-------

BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl):	13:20	Jästtillsats (kl):	=	:h, min
--------------	-------	--------------------	---	---------

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

Syra:	50	10	13:20
-------	----	----	-------

Protein:

Försockring Beta:	63	20
-------------------	----	----

Försockring Alfa:	73	20
-------------------	----	----

Utmäskning:	76	10	14:40
-------------	----	----	-------

LAKNING:	Stopp:	Tid,min:	L / min:
Start:			#DIV/0!

Volym:	180 L	X	OG:	62 Ö	=	11160 ÖL
--------	-------	---	-----	------	---	----------

Ny vol :	L	X	Ny OG:	Ö	V.grad:	76%
----------	---	---	--------	---	---------	-----

(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:	172 L	OG efter kok:	65 Ö
------------------	-------	---------------	------

EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT:	L
---------------------------	---

Kylning start kl:	Kylning stopp kl:
-------------------	-------------------

Slutvolym:	172 L	Slut OG:	65 Ö
------------	-------	----------	------

JÄSNING:	TID:	TEMP:	KÄRL:
----------	------	-------	-------

Primär:	7 dygn	18	CK
---------	--------	----	----

Sekundär:	3 veckor	CK
-----------	----------	----

Lagring:	2 veckor	FAT
----------	----------	-----

Alkoholhalt Volym % (OG-FG X 0,132):	5,7	%
--------------------------------------	-----	---