

# RECEPT

BRYGD NR: #17

BRYGGDATUM: 2008-10-05

ÖLETS NAMN: BURNIN' IPA

Planerad OG: 60

Faktisk OG: 62

ÖLTYP: IPA

Planerad

Faktisk

Volym: 260 L

Volym: 260 L

BU: 55

Vattenbehandling:

Typ:	g/L:	g totalt:
Kalciumsulfat	0,40 OK	104
NaCl	0,10 OK	26
Magnesiumsulfat	0,10 OK	26

Extraktgivare (malt m.m.)

Sort:	Mängd:	grader ÖL:	% (av total vikt)
Paleale	27,000	300 8100	40,9%
Pilsner	28,000	300 8400	42,4%
Münchener	6,000	300 1800	9,1%
Ljus karamell	4,000	260 1040	6,1%
Mörkkaramell	1,000	260 260	1,5%
			0,0%
			0,0%
			0,0%

Total mängd (kg): 66,000 Kg      Total grader ÖL: 19600

Teoretisk verkningsgrad      80%      15680 ÖL

Teoretisk OG: 60 Ö

Teoretisk vol.: 261 L

HUMLE m.m.:

Sort:	KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Magnum	20:40	15,0	Kokstart	0,800	208	60	36
					0		
Protaflock	21:25	1ml/ 10 l	15 ritkiga		0	15	
Amarillo	21:39	9,2	Kokstopp	1,159	301	15	8
Nelson Souvin	21:39	12,6	Kokstopp	1,058	275	15	10
					0		
Amarillo	22:00	9,2	Virrpanna	1,087	283	1	0,5
Nelson Souvin	22:00	12,6	Virrpanna	1,111	289	1	0,7
<b>STOPP</b>	21:40			<b>Totalt g/l:</b>	<b>5,216</b>	<b>Totalt BU:</b>	<b>55,2</b>

Bitterhumle % Vikt:	15%
Smakhumle % Vikt:	22%
Aromhumle % Vikt:	21%

% BU:	65%
% BU:	14%
% BU:	1%

JÄST:

Sort: American ale 2

Form: Förcultur

Mängd: 2x4,5 L

## BRYGGPROTOKOLL

Inmäsk (kl):

Jästtillsats (kl):

= :h, min

Syra:	50	10
Protein:		
Försockring Beta:	63	20
Försockring Alfa:	73	20
Utmäskning:	76	10
<b>LAKNING:</b>		
Start:	16:45	
Stopp:	18:45	
Tid, min:	120	
L / min:		2,2
Volym:	260 L	X
OG:	62 Ö	=
		16120 ÖL
Ny vol :	L	X
Ny OG:	Ö	V.grad:
		82%
(ev. utspädning av vörten för att kompensera bortkokad vört )		
	=	0 ÖL V.g 2 0%
<b>UPPVÄRMNING TILL KOK:</b>		
Start kl:	19:05	Från temp:
		58 grader
Kokstart kl:		Kokstopp kl:
Volym efter kok:	260 L	OG efter kok:
		62 Ö
<b>EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT:</b>		
	L	
Kylning start kl:		Kylning stopp kl:
Slutvolym:	260 L	Slut OG:
		62 Ö