

RECEIPT

BRYGD NR: #16

BRYGGDATUM: 2008-10-03

ÖLETS NAMN: Monks Christmas

Planerad
OG: 60

Faktisk
OG: 64

ÖLTYP: JULÖL

Planerad
Volym: 280 L

Faktisk
Volym: 275 L

BU: 26

Vattenbehandling:		
Typ:	g/L:	g totalt:
Na Cl	0,1	27,5

Extraktgivare (malt m.m.)		grader ÖL:		% (av total vikt)	
Sort:	Mängd:				
Paleale Weyer	57,800	300	17340	88,4%	
Dark Crystal	3,800	300	1140	5,8%	
Pale Choklad	2,300	260	598	3,5%	
Svartmalt	1,000	200	200	1,5%	
Rostat korn	0,500	200	100	0,8%	
			0	0,0%	
			0	0,0%	
			0	0,0%	

Total mängd (kg): 65,400 Kg **Total grader ÖL:** 19378

Teoretisk verkningsgrad = 75% 14534 ÖL

Teoretisk OG: 52 Ö **Teoretisk vol.:** 242 L

HUMLE m.m.:							
Sort:	KL:	% alfasyra:	p/k:	g/l:	g (tot.):	Koktid:	BU:
Magnum		12,2	p	0,546	150	60	20
Protaflock						20	
Cascade		7,0	k	0,571	157	15	3
Amarillo		9,2	p	0,580	159	15	4
Cascade		7,0	k	0,667	183	3	0,7
Amarillo		9,2	p	0,725	199	3	1
STOPP				Totalt g/l:	3,089	Totalt BU:	27,7

Bitterhumle % Vikt:	18%	% BU:	72%
Smakhumle % Vikt:	18%	% BU:	11%
Aromhumle % Vikt:	22%	% BU:	3%

JÄST: Sort: Skottich Ale Form: Förkultur Mängd: 2x 4,5 L

BRYGGPROTOKOLL

Syra:			
Protein:	50		
Försockring:	65	72	
Utmäskning:	76		

LAKNING:	Stopp:	Tid,min:	L / min:
Start:			#DIV/0!
Volym: 275 L	X	OG: 64 Ö	= 17600 ÖL
Ny vol : L	X	Ny OG: Ö	V.grad: 91%
(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: 275 L	OG efter kok:	64 Ö	
EV. SPÄDNING AV STAMVÖRT: L			
Kylning start kl:	Kylning stopp kl:		
Slutvolym: 275 L	Slut OG:	64 Ö	

Kryddad 24 timmar, per 130 L jäskärl användes:

Apelsinskal 3,5 g
Kanel 3,5 g
Nejlika 0,7 g
Kryddpeppar 3,5 g
Kardemumma 0,7g
Anis 0,7 g
Kummin 0,7 g
Koriander 3,5 g