

Datum: 081008 **Monks #18**
Namn: **Monks Orange Ale 08 Edition Mk 2**
Öltyp: Belgisk Pale Ale Smaksatt med apeslinskal
Bryggare: Charles Cassino

Volym (l): 280

Maltsort	Mängd (g)	vtraktmängtraktbidrag		EBC	EBC malten	
Pilsnermalt	45300	300	13590	74%	113,25	3
Carapils	7400	260	1924	12%	44,4	6
Bisquite	8700	260	2262	14%	522	60
Summa:	61400		17776		25 EBC teor	20 EBC pr

Rek Inmäskvol: 154 (=2,5l/kg malt) Mäskade in i 175L 50C
Teoretisk verkningsgrad: 0,8
Teoretiskt OG: 1051 Mål = 1045-65 OG =kg/(Extraktbidrag/utbytet)

Beräknat vattenbehov: 368

Vattenbehandling: 10g CaCl2 Tillsatt i virrpannan vid lakstart

Mäskningsmetod: Stegmäskning

Rast	Temp. (°C)	Tid (min)	Prog 1
Uppvärmning mäskvatten	17,5	22	155 liter
Inmäskning	50		
Syrarast			
Proteinrast			
Försockringsrast beta	63	20	
Försockringsrast alfa	73	20	
Utmäskning	76	10	
Mäsk stopp			13:30
Överpumpning av mäsk			13:35 13:56
Lakbäddsvila			13:56 14:16
Återcirkulering			14:16 14:48
Lakstart			14:48 Bäddcuttning 15:11
Lakstopp			16:55 15:31
Uppvärmning till kok	från 50		17:03
Kokstart			
Kokstopp			19:54
Kylstart			
Färdigtappat			21:42

$BU = ((\% * g) * (min/20)) / vol$

Humlegivor:	Alfasyra (%)	Mängd (g)	g/l	Tid (min)	BU	Sort
Bitterhumle	11,4	115	0,4	60	14,0	Nugget
Smakhumle	12,6	230	0,8	15	7,8	Nelson Sauvin
Smakhumle	6,1	100	0,4	15	1,6	Perle
Aromhumle	4,8	180	0,6	1	0,2	Nelson Sauvin
Aromhumle	11,4	100	0,4	1	0,2	Nugget
g humle/L:		2,6	Tot BU:	24	Mål BU = 25-30	

Klarningmedel: Protaflock 15 min

OG: 1054

Utbyte (%): 85%

Jäststam: Belgian Abbey