

Ölbrygningsprotokoll

plats för etikett

Ölnamn:
Bryggare: Jörgen Bergstedt
Bryggdatum:

Receptvolym (l): 24
Lakvolym (l): 35,8
Kokvolym (l): 27,9
BG: 1,046
OG: 1,053
FG: 1,014
Alkohol% (vol): 5,2%
IBU (Tinseth): 30
BU/GU: 0,57
Färg (Moray's-EBC): 24
Mäsk-pH:
Faktiskt mäskutbyte: 75%

Öltyp:
OG FG IBU EBC
1,044-1,056 1,008-1,016 20-40 12-28

Vatten: pH 8,2 Något mjukt
Jäst:
Antal: 1 Jästform: Flytande

3,83

Extrakt	Potential	Vikt (kg)	% (vikt)	Förväntat OG
	1,317	4,000	59,9%	1,039
	1,275	0,600	9,0%	1,005
	1,301	0,750	11,2%	1,007
	1,300	0,250	3,7%	1,002
		0,250		
		0,576		
		0,250		
		6,68 kg		1,053

Humle	α -syra (%)	Vikt (g)	Koktid (min)	IBU
	14,9	15	60	20,9
	6,3	10	20	3,6
	6,3	10	15	2,9
	6,3	10	10	2,1
	6,3	30	1	0,8
		75 g	60	30,3

Övriga tillsatser Vikt (g) Tillsatt när Tid

Mäskschema	Vikt malt	Start	Mål	Att tillsätta	Tid
Rast		Volym (l) Temp (°C)	Volym (l) Temp (°C)	Volym (l) Temp (°C)	(min)
	6,68				

Jäsning & lagring	Temp (°C)	Tid	Datum
	22		
	22		
	22		

Kolsyresättning		
Temp (°C)	Volym CO2	P(bar)
22	2,8	2,39
Tillsatt spraymaltextrakt: 13,6 g/l		

Blanda med kokt vatten:

Anteckningar:
1200 Start

problem:
Hållare på kross för bormaskinen

1330 mäska klart
1420 lakning klart
1540 kok börjar
1640 kok färdig
1710 kylning klar
1811 Färdig

påse väger ca15gr