

Datum: 091205 **Nr. 1**
Namn: Da schwartsbock
Öltyp: Schwock´n roll
Bryggare: Peter, Thä original Jonas, Pär S.

Volym (l): 22

Maltsort	Mängd (g)	Extraktmängd	Extraktbidra	%	Färg	EBC
Pilsner	5000	300	1500	47%	20	4
Pale ale	4000	300	1200	37%	20	5
Svartmalt *	600	200	120	6%	720	1200
Chokladmalt *	200	200	40	1,9%	160	800
Socker	900	400	360	8,4%	0	0
Summa:	10700		3220		435	

* = Kallmäskat, lakat med 50 gradigt vatten

Önskat OG * Önskad vol /verkningsgraden 0,85 = summan/extrakt 300 => kg malt

Rek Inmäskvol: 21 (=2 l/kg malt)
Teoretisk verkningsgrad: 0,65
Teoretiskt OG: 1095

Beräknat vattenbehov: 64

Vattenbehandling: CaCl₂ 3,4g
CaCO₃ 2,5g

Mäskningsmetod:

Rast	Temp. (°C)	Tid (min)
Syrarast		
Proteinrast		
Försockringsrast	70	75
Utmäskning	77	5

Lakning:

Fläder	Alfasyra (%)	Mängd (g)	Tid (min)	BU	Sort
Bitter	11,4	20	60	31	Nugget
	4,1	20	30	6	Hallertauer
Smak	4,1	60	20	11	Hallertauer
Arom	4,1	60	5	3	Hallertauer
	g humle/l	7,3	Tot BU:	50,7	Mål = 25

Klarningmedel: Protafloc

OG: 1087

Utbyte (%): 59%

Jäststam: W34/70